



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области «Мурманский колледж экономики и информационных технологий»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено протоколом
педагогического совета:

№ 4 от 28.08.2023г.

2023 год

Утверждено
Приказом ГАПОУ МО МКЭИИТ:

№ 80/1 от 30.08.2023 г.


Согласовано с предприятием-
работодателем ООО «АВИС»



Генеральный директор /  / Богданова Т.М.
должность подпись ФИО

Согласовано с предприятием-
работодателем АО «Отель
«Арктика»



И.о. руководителя службы общественного питания /  / Сивков А.Г.
должность подпись ФИО

«Отель
«АРКТИКА»
2023 год

Для
документов

г. МУРМАНСК

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции.....	6
4.2. Профессиональные компетенции	11
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	85
5.1. Учебный план	85
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	89
5.3. Календарный учебный график	92
5.4. Рабочая программа воспитания.....	94
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	94
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	94
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	101
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	102
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	103
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	103
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	104
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	104
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

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

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

– Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общий(ие)¹ вид(ы) деятельности:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

¹ Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности.

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ВД 7. Освоение рабочей профессии «Повар» (16675 Повар).

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности²

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «АВИС», АО «Отель «Арктика»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем (<i>формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО</i>)	
	Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела

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

Формы обучения: очная.

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

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы

² Перечень направленностей в ПОП-П указывается (при наличии) в полном объеме (все возможные сочетания, предусмотренные примерным учебным планом), а образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции ³	Код	Знания, умения ⁴
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

³ Компетенции формулируются как в п.3.2 ФГОС СПО.

⁴ Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности). При этом присваивают соответствующие коды, соблюдая последовательную нумерацию.

		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	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		Умения:
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона		
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения		
ОК 09	Использовать информационные технологии в		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

	профессиональной деятельности	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение		
			Знания:		
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации		
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности		
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:		
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности		
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)		
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
			Знания:		
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы		
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)		
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности		
		Зо 10.04	особенности произношения		
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности		
		ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Умения:
				Уо11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
Уо11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности				
Уо11.03	оформлять бизнес-план				
Уо11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования				
Уо11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности				
Уо11.06	презентовать бизнес-идею				
Уо11.07	определять источники финансирования				
	Знание:				
Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности				
Зо 11.02	основы финансовой грамотности				
Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов				
Зо 11.04	порядок выстраивания презентации				
Зо 11.05	кредитные банковские продукты				

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции ⁵	Код ⁶	Показатели освоения компетенции ⁷
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 1.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 1.1.05	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
У 1.1.08	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией		
У 1.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		

⁵ Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС СПО

⁶ Коды присваиваются при разработке образовательной программы.

⁷ Навыки, умения и знания по каждой из компетенций указываются с учетом требований ПС и выбранной специфики.

			Знания:
		3 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 1.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		3 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
		3 1.1.04	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		3 1.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 1.1.06	последовательность выполнения технологических операций
		3 1.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 1.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 1.1.10	правила утилизации отходов
		3 1.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
			Навыки:
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:
		У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
		У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей

			владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.03	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.04	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		У 1.3.06	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		У 1.3.07	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.08	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.09	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
			Навыки:
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
	У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
	У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
	З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
	З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения

		3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
		3 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,		

			сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 2.1.07	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 2.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 2.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

			весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 2.1.09	правила утилизации отходов
		З 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями

			заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
		У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
		У 2.2.01	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		У 2.2.10	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.2.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
		З 2.2.08	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

		3 2.2.09	способы выявления и исправления дефектов
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			Навыки:
		Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.4.01	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.4.08	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	
	У 2.4.09	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд	

			и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.10	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.12	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.13	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.14	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.4.15	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.16	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		У 2.4.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.4.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ

		3 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.4.05	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		3 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		3 2.4.10	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		Навыки:
		Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

		У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.5.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
		У 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.5.09	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.10	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.5.12	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
		У 2.5.13	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.14	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.15	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.16	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.5.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и

			реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
		3 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		3 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		3 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.18	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

		3 2.5.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.02	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	

		У 2.6.06	организовывать приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.6.07	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.08	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
		У 2.6.09	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.10	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.11	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.12	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.13	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.6.14	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

		3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.05	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.6.06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.6.07	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
		3 2.6.08	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.09	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.10	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.6.11	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.12	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.13	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.15	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.6.16	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом		Навыки:
		Н 2.7.01	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:
		У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	У 2.7.01	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.7.01	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.7.01	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 2.7.01	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 2.7.01	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.7.01	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.7.01	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
	У 2.7.01	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
	У 2.7.01	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
	У 2.7.01	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.7.01	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с	

		прилавка/раздачи
У 2.7.01		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.7.01		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
З 2.7. 01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
З 2.7. 02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З 2.7. 03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
З 2.7. 04		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
З 2.7. 05		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
З 2.7. 06		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
З 2.7. 07		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
З 2.7. 08		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
З 2.7. 09		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
З 2.7. 10		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 2.7. 11		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
З 2.7. 12		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования

			высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.7. 13	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 2.7. 14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.7. 15	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7. 16	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7. 17	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.2.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.2.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умения:
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять	

			задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 3.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.03	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		3 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 3.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 3.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.03	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
		У 3.3.07	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в

			соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.08	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.09	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.10	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.11	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.13	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.14	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.15	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		З 3.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ;

		3 3.3.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.3.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.3.09	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		3 3.3.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.3.11	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.3.14	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		3 3.3.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.3.16	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		3 3.3.17	температура подачи салатов сложного ассортимента
		3 3.3.18	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		3 3.3.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 3.3.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.04	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.05	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.06	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.4.08	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.4.10	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 3.4.11	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию	

		У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.4. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.4. 02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.4. 03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.4. 04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4. 05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		З 3.4. 06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		З 3.4. 07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.4. 08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.4. 09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.4. 10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе,

			холодных закусок с учетом требований к безопасности
		3 3.4. 11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.4. 12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4. 13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4. 14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.4. 15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		3 3.4. 16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.4. 17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4. 18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.19	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		3 3.4. 20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4. 21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		3 3.4. 22	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		Навыки:
		Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и

			безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.5.07	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
		У 3.5.08	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.09	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
		У 3.5.10	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
		У 3.5.11	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 сыря
		У 3.5.12	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.13	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря
		У 3.5.14	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря с прилавка/раздачи
		У 3.5.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.5.16	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.5.04	характеристика региональных видов сыря, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сыря и продуктов
		З 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сыря, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря
		З 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сыря; варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.5.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря

		З 3.5.09	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
		З 3.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.5.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.5.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		З 3.5.15	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
		З 3.5.16	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.17	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Н 3.6.01	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:
		У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.6.02	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
	У 3.6.02	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.6.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.6.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 3.6.07	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
	У 3.6.08	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.09	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.10	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

		У 3.6.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
		У 3.6.12	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.6.13	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
		У 3.6.14	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.6.16	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.02	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.03	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.04	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

		3 3.6.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.6.06	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; 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
		3 3.6.07	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.6.08	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.09	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.10	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 3.6.11	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
		3 3.6.12	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.13	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с		Навыки:
		Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.02	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструкциями и регламентами		инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			Умения:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 4.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
У 4.1.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		

		У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 4.1.01	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);
		З 4.1.01	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.01	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.01	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов
		З 4.1.01	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 4.1.01	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.2.02	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
	У 4.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
	У 4.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.2.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
	У 4.2.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 4.2.08	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 4.2.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
	У 4.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
	У 4.2.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
У 4.2.12	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий	

			потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.2.13	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.14	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.
		У 4.2.15	рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.16	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.2.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 4.2.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2. 02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.2. 03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2. 04	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
		З 4.2. 05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 4.2. 06	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		3 4.2. 07	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2. 08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		3 4.2. 09	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.2. 10	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.2. 11	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2. 12	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2. 13	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2. 14	правила общения с потребителями
		3 4.2. 15	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		3 4.2. 16	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		Навыки:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		У 4.3.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.3.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
		У 4.3.06	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 4.3.07	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.3.08	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
		У 4.3.09	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.3.10	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.11	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов
		У 4.3.12	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 4.3.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
			Знания:

		3 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.3.06	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.07	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.08	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.09	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.10	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.3.11	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.3.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.3.13	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
		3 4.3.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя

		3 4.3.15	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.03	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
		У 4.4.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 4.4.06	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции	

		У 4.4.07	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.08	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
		У 4.4.09	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.4.10	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.11	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.12	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 4.4.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.05	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
		3 4.4.06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.07	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.08	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.09	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.10	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.4.11	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.4.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.4.13	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
		3 4.4.14	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 учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.5.01	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.5.02	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д

		У 4.5.03	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 4.5.04	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.5.05	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.5.06	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом
		У 4.5.07	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
		У 4.5.08	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.5.09	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.5.10	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.5.11	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.5.12	рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		У 4.5.13	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5. 01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика,

			требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 4.5. 02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.5. 03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5. 04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.5. 05	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.5. 06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.5. 07	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5. 08	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5. 09	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.5. 10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.5. 11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.5. 12	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5. 13	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5. 14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 4.5. 15	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест,		Навыки:
		Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,

оформления и приготовления, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.03	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У 5.1.05	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 5.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
У 5.1.07	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты		
У 5.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		

		У 5.1.09	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		З 5.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 5.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.07	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		З 5.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 5.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов
		З 5.1.10	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2.		Навыки:

Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
	У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования
	У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.2.04	распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
	У 5.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.2.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов
	У 5.2.09	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
У 5.2.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)	
У 5.2.11	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
		У 5.2.12	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.2.13	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.14	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.15	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У 5.2.16	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.17	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.2.18	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.2.19	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ

		З 5.2.06	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Навыки:
	Н 5.2.01		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
	У 5.2.01		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования
	У 5.2.03		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.2.04		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
	У 5.2.05		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.2.06		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.07		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов
	У 5.2.08		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
У 5.2.09		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)	
У 5.2.10		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида	

			и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		У 5.2.11	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.2.12	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.13	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.14	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		У 5.2.15	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.16	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.2.17	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У 5.2.18	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2. 01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2. 02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2. 03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2. 04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2. 05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ

		3 5.2. 06	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			Навыки:
		Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
			Умения:
		У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.3.02	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.3.03	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.04	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов
		У 5.3.05	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.06	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.3.07	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	У 5.3.08	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых	

			продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		У 5.3.09	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.3.10	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У 5.3.12	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		У 5.3.13	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.14	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.3.15	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.3.16	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.17	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.18	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.3.19	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.3.20	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и

			праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У 5.3.21	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.22	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:
		З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		З 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

		3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			Навыки:
		Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.4.01	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.4.02	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.4.03	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.4.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.4.05	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.4.07	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.4.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	У 5.4.10	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	

		У 5.4.11	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.12	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.4.13	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		У 5.4.14	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.15	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.16	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.4.17	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.18	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.19	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.4.20	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.21	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.4.22	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать

			им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.24	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Знания:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.4.01	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.4.01	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.01	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.01	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.4.01	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.01	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.01	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Навыки:
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умение:
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.5.02	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.03	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов
	У 5.5.04	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.05	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У 5.5.06	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
	У 5.5.07	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
	У 5.5.08	доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.09	приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
	У 5.5.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.11	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

		У 5.5.12	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.13	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.14	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
			Знания:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.05	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.5.06	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.5.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.08	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.09	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.10	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Навыки:
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию	Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Умения:
	У 5.6.02	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 5.6.03	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 5.6.04	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 5.6.05	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
	У 5.6.06	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 5.6.07	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 5.6.08	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У 5.6.09	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 5.6.10	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У 5.6.11	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководств
	У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
		Знания:
З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы,	

			техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 5.6.06	правила организации проработки рецептов
		3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 5.6.09	правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню

		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 6.1.02	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню
		З 6.1.03	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		З 6.1.04	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		З 6.1.05	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		З 6.1.06	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню
		З 6.1.07	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		З 6.1.08	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		З 6.1.09	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		З 6.1.10	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;

			правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		З 6.1.11	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		З 6.1.12	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 6.1.13	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		Навыки:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
			координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		У 6.2.01	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.01	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.01	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.01	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		У 6.2.01	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
	З 6.2.03	методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны	

		3 6.2.04	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		3 6.2.05	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		3 6.2.06	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		3 6.2.07	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		3 6.2.08	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		3 6.2.09	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		3 6.2.10	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		3 6.2.11	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
	У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	
			Знания:

		3 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		3 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		3 6.3.03	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		3 6.3.04	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		3 6.3.05	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		3 6.3.06	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		3 6.3.07	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
		3 6.3.08	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		3 6.3.09	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		3 6.3.10	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:
		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции

		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знание:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
		З 6.4.03	отраслевые стандарты
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		З 6.4.05	структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		З 6.4.06	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		З 6.4.07	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		З 6.4.08	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		З 6.4.09	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;
		З 6.4.10	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения
		З 6.4.11	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		З 6.4.12	правила составления графиков выхода на работу

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>		Навыки:
	Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
	У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
	У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения
	У 6.5.03	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
	У 6.5.04	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:
	З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
	З 6.5.01	способы и формы инструктирования персонала
	З 6.5.01	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение
	З 6.5.01	роль наставничества в обучении на рабочем месте
	З 6.5.01	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
З 6.5.01	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения	
З 6.5.01	правила составления программ обучения	
З 6.5.01	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности	

		3 6.5.01	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		3 6.5.01	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		3 6.5.01	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
<i>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих⁸</i>			Навыки:
			подготовки, уборки рабочего места
			подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика
			приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента
			приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов,

⁸ Данный модуль формируется образовательной организацией для специалистов среднего звена в соответствии с принятым решением по выбору профессии(ий) рабочих, должности(ей) служащих в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение". Виды деятельности образовательная организация выбирает самостоятельно исходя из потребностей регионального рынка труда из видов деятельности, указанных в п. 1.3 ФГОС СПО. Результаты могут быть скорректированы в случае появления профессиональных стандартов по данным позициям.

			горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			ведения расчетов с потребителями
			Умения:
			подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
			распознавать недоброкачественные продукты
			выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
			владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи
			владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи
			соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ
			проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать

			товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
			соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
			осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
			своевременно оформлять заявку на склад
			выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
			оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
			требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
			виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

			нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
			правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак. ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ООД.00	Обязательные общеобразовательные дисциплины	1476	360	1
ОД.01	Русский язык	72		1
ОД.02	Литература	108		1
ОД.03	Иностранный язык	144	140	1
ОД.04	История	104		1
ОД.05	История России	32		1
ОД.06	Обществознание	72		1
ОД.07	География	72		1
ОД.08	Физическая культура	72	68	1
ОД.09	ОБЖ	68		1
ОД.10	Физика	108	16	1
ОД.11	Химия	144	32	1
ОД.12	Биология	72	16	1
ОД.13	Математика	232		1
ОД.14	Информатика	144	88	1
ОД.15	Индивидуальный проект	32		1
ОД.16	Русский язык	72		1
	Обязательная часть образовательной программы			
СГ.00⁹	Социально-гуманитарный цикл	480	324	
ОГСЭ.05	Физическая культура	168	160	2-4
ОГСЭ.01	Основы философии	38		2
ОГСЭ.02	История	38		2

⁹ Учебные циклы указываются в соответствии с ФГОС СПО (СГ или ОГСЭ, ЕН).

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172	164	2-4
ОГСЭ.04	Психология общения	64		4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	168	36	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	38		3
ЕН.03	Химия	130	36	2
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	3816	2071	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1254	299	2
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	28	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	108	34	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	24	3
ОП.04	Организация обслуживания	66	34	3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	98	42	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	34	5	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	62	48	2
ОП.08	Охрана труда	36		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	72	48	3
ОП.10	Процессы, формирующие качество продукции ОП	36		3
ОП.11	Эстетика в оформлении и декорировании блюд	34		3
ОП.12	Метрология, стандартизация и сертификация	74		3
ОП.13	Нормативно-техническая документация	50		3
ОП.14	Контроль качества блюд ОП	38		3
ОП.15	Социальное питание	44		4
ОП.16	Нетрадиционные технологии	76		4
ОП.17	Технология приготовления кухонь народов мира	152		4
ОП.18	Моделирование	52		4
ОП.19	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	58		4
ПМ.00	Профессиональный цикл	2346	1468	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	232	164	2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	8	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	12	
УП.01.01	Учебная практика	72	72	
ПП.01.01	Производственная практика	72	72	
	Экзамен по модулю	12		
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	312	264	3

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	6	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	42	
УП.02.01	Учебная практика	72	72	
ПП.02.01	Производственная практика	144	144	
	Экзамен по модулю	12		
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	228	174	3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	10	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	20	
УП.03.01	Учебная практика	36	36	
ПП.03.01	Производственная практика	108	108	
	Экзамен по модулю	12		
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	276	210	4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	10	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	52	20	
УП.04.01	Учебная практика	72	72	
ПП.04.01	Производственная практика	108	108	
	Экзамен по модулю	12		
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	280	212	3
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	34	12	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54	20	
УП.05.01	Учебная практика	72	72	
ПП.05.01	Производственная практика	108	108	
	Экзамен по модулю	12		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	238	150	4
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	118	42	
ПП.06.01	Производственная практика	108	108	

	Экзамен по модулю	12		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	528	294	2
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	264	114	
УП.07.01	Учебная практика	108	108	
ПП.07.01	Производственная практика	72	72	
	Экзамен по модулю	6		
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	162	126	2
ОП.20	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	36	36	2
ПМ.08	Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела	126	90	2
МДК.08.01	Технологии продаж в сфере общественного питания	36	16	
МДК.08.02	Корпоративная культура предприятия	12	2	
УП.08.01	Учебная практика	36	36	
ПП.08.01	Производственная практика	36	36	
	Экзамен по модулю	6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216	216	4
Объем образовательной программы		5940	2577	1-4
Срок обучения		<i>3 г. 10 мес.</i>	<i>X</i>	<i>1-4</i>

5.1.2 Обоснование распределения часов вариативной части

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/ профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	14	Увеличение часов на дисциплину направлено на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям
2	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	12	Увеличение часов на дисциплину направлено на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям
3	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	14	Увеличение часов на дисциплину направлено на более глубокое изучение тем для подготовки к профессиональным модулям
4	ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	2	Увеличение часов на дисциплину направлено на проведение промежуточной аттестации
5	ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	Увеличение часов на дисциплину направлено на проведение промежуточной аттестации
6	ОП. 08 Охрана труда	4	Увеличение часов на дисциплину направлено на проведение промежуточной аттестации

7	ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	4	Увеличение часов на дисциплину направлено на проведение промежуточной аттестации
8	ОП.10 Процессы, формирующие качество продукции ОП	36	Изучение дисциплины направлено на изучение характеристик основных процессов, формирующих качество продукции; основные приемы, используемые при холодной обработке и влияние их на качество продукции; основные приемы, используемые при тепловой обработке и влияние их на качество продукции
9	ОП.11 Эстетика в оформлении и декорировании блюд	34	Изучение дисциплины направлено на изучение правил и особенностей в эстетике оформления и декорирования блюд.
10	ОП.12 Метрология, стандартизация и сертификация	74	Изучение дисциплины направлено на изучение стандартизации, метрологии, и оценки соответствия как инструмента обеспечения качества объектов коммерческой деятельности – продукции (работ, услуг).
11	ОП.13 Нормативно-техническая документация	50	Изучение дисциплины направлено на изучение видов технической и технологической документации, стандартов оформления документов, регламентов, протоколов.
12	ОП.14 Контроль качества блюд ОП	38	Изучение дисциплины направлено на изучение методов оценки и контроля качества блюд общественного питания.
13	ОП.15 Социальное питание	44	Изучение дисциплины направлено на изучение технологических процессов производства кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний питающихся.
14	ОП.16 Нетрадиционные технологии	76	Изучение дисциплины направлено на изучение способов и приемов подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, полуфабрикатов для приготовления блюд нетрадиционным способом.
15	ОП.17 Технология приготовления кухонь народов мира	152	Изучение дисциплины направлено на изучение технологии приготовления блюд национальных кухонь.
16	ОП.18 Моделирование	52	Изучение дисциплины направлено на изучение особенностей проектирования новых предприятий общественного питания, проведение маркетинговых исследований.
17	ОП.19 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	58	Изучение дисциплины направлено на изучение особенностей бухгалтерского учета и составления калькуляций на предприятиях общественного питания.
18	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	22	Увеличено количество часов по МДК 02.02

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в целях расширения умений и навыков по применению и выполнению процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
19	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16	Увеличено количество часов по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в целях расширения умений и навыков по применению и выполнению процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
20	УП 04	36	Увеличено количество часов на учебную практику по ПМ.04 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся
21	ПП 04	36	Увеличено количество часов на производственную практику по ПМ.04 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся
22	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	22	Увеличено количество часов по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
23	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	264	Увеличено количество часов по МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" в целях расширения умений и навыков по применению и выполнению работ по профессии "Повар"
24	УП 07	72	Увеличено количество часов на учебную практику по ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по профессии "Повар"
25	ДПБ	162	Дополнительный профессиональный блок вставлен в соответствии с требованиями национального проекта Профессионалитет и требованиями работодателей

	Итого	1296	
--	-------	------	--

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹⁰	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
	Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	4	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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	144	5	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации

¹⁰ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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	6	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	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	108	7	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	108	6	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации

			потребителей, видов и форм обслуживания				
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	7	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации
	Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	07	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия – Повар)	72	4	ООО «АВИС» АО «Отель Арктика»	Руководитель организации

5.3. Календарный учебный график¹¹

5.3.1. По программе подготовки *специалиста среднего звена (ППССЗ)*

График учебного процесса по неделям

	Сентябрь	29	Октябрь	27	Ноябрь		Декабрь	29	Январь	26	Февраль	23	Март	30	Апрель	27	Май		Июнь	29	Июль	27	Август
--	----------	----	---------	----	--------	--	---------	----	--------	----	---------	----	------	----	--------	----	-----	--	------	----	------	----	--------

¹¹ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Курс	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																	...	=	=																																						
II															0	0	0	...	=	=											8	8	8																								
III											0	0	8	8	8	8	...	=	=				8									0	0	0							8	8	8	8	8	...	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
IV								0	0	8	8	8	8	8	8	...	=	=																																							

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежут	практика	ГИА	Каникул	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	39	1404	16	576	23	828	2		11	52	

уч.час.	4104
ПА	252
ГИА	216

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	2952	1296	216
нед	82	36	6

2 курс	29	1044	13	468	16	576	2	11		10	52	Итого	4572		
3 курс	24	864	10	360	14	504	2	15		11	52				
4 курс	22	792	8	288	14	504	1	12	6	2	43				
Итого	114	4104	47	1692	67	2412	7	38	6	34	199				

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Практики

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- иностранный язык;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- организации коммерческой деятельности.
- организации обслуживания;

организации хранения и контроля запасов и сырья;
социально-экономических дисциплин;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
экологических основ природопользования;

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс¹²

Залы:

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

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

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

¹² Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

6.1.2.1. Оснащение лабораторий
«Лаборатория Учебная кухня ресторана»¹³.

№	Наименование оборудования ¹⁴	Техническое описание ¹⁵
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Ванны моечные Металлические шкафы Металлические ячейки Подставка под доски Рабочая поверхность кухонная РПК-40Н Раковина для рук Стол без борта Стол производственный Стол с бортом Шкаф 3 полки, двери-купе Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная.	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Аппарат контактной обработки АКЦ-40Н Блендер Блендер – Braun Весы SW Весы электронные Вытяжной зонт Газовая горелка (для карамелизации); Жарочный шкаф «Абат» Жарочный шкаф 2-х секционный ШЖЭ-2 Индукционные плиты «Китфорт» Кипятильник «Аивил» 50л. Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Ледогенератор Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная; Микроволновая печь «Самсунг» Микроволновая печь «Vitek» Миксер Braun Модуль нижний МН-02 Мясорубка «Кенвуд» Овоскоп; Пароконвектомат Плита электрическая двухконфорочная ЭПК-2Н настольная Плиты электрические двухконфорочные «Абат» Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Холодильная витрина Холодильник «Аристон»	

¹³ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁴ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁵ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

	Чайник-титан – MGSteel Электромясорубка RedMond	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия¹⁶		
Основное оборудование		
	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	
	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)	

6.1.2.2 «Лаборатория «Учебный кондитерский цех»¹⁷.

№	Наименование оборудования ¹⁸	Техническое описание ¹⁹
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Ванны моечные Металлические шкафы Металлические ячейки Моечная ванна (двухсекционная) Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Рабочая поверхность кухонная РПК-40Н Стеллаж передвижной Стол без борта Стол производственный Стол производственный с моечной ванной Стол с бортом Шкаф 3 полки, двери-купе	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Аппарат для темперирования шоколада Весы настольные электронные Весы SW Газовая горелка (для карамелизации) Жарочный шкаф «Абат» Жарочный шкаф 2-х секционный ШЖЭ-2 Конвекционная печь Куттер или процессор кухонный Лампа для карамели Льдогенератор Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь «Vitek» Миксер (погружной) Овоскоп Миксер Braun Плита электрическая двухконфорочная ЭПК-2Н настольная Плиты электрические двухконфорочные «Абат» Подовая печь (для пиццы) Пресс для пиццы	

¹⁶ Здесь и далее – при формировании ПОП информация отображается при необходимости.

¹⁷ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁸ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁹ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

	Расстоечный шкаф Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Тестомесильная машина (настольная) Тестораскаточная машина (настольная) Фризер Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф шоковой заморозки	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия²⁰		
Основное оборудование		
	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	
	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	

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

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации	

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Лаборатория «Химии»»²¹.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Рабочее место преподавателя – 1 Компьютер – 1 Проектор – 1 Экран – 1 Рабочее место студента – 30 <i>Практические занятия осуществляются на базе лаборатории Детской библиотеки.</i>	

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях ООО «АВИС», АО «Азимут» профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции

²⁰ Здесь и далее – при формировании ПОП информация отображается при необходимости.

²¹ Перечисляется для каждой из лабораторий.

«Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях ООО «АВИС», АО «Отель «Арктика» профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Сервис.

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

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования ²²	Техническое описание ²³
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	<p>Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада;</p>	

²² Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²³ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная	
--	--

Наименование рабочего места, участка «**Кондитерский цех организации питания**»

№	Наименование оборудования ²⁴	Техническое описание ²⁵
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной.	

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

²⁴ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁵ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства²⁶.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)		Количество
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОГСЭ.04	Психология общения	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ЕН.02	Экологические основы природопользования	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ЕН.03	Химия	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016; 1С:Предприятие 8. Общепит; ПО Таверна	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	1 25 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016; 1С:Предприятие 8. Общепит	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016; 1С:Касса	ОП.04	Организация обслуживания	1 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016; 1С:Предприятие 8. Общепит	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.08	Охрана труда	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1

²⁶ Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.10	Процессы, формирующие качество продукции ОП	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.11	Эстетика в оформлении и декорировании блюд	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.12	Метрология, стандартизация и сертификация	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016; 1С:Предприятие 8. Общепит	ОП.13	Нормативно-техническая документация	1 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016; 1С:Предприятие 8. Общепит	ОП.14	Контроль качества блюд ОП	1 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.15	Социальное питание	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.16	Нетрадиционные технологии	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.17	Технология приготовления кухонь народов мира	1
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.18	Моделирование	1
	1С:Предприятие 8. Общепит 1С:Касса	ОП.19	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	1 25
	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2016	ОП.20	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8
	1С:Предприятие 8. Общепит	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1
	1С:Предприятие 8. Общепит; 1С:Касса ПО Таверна	ПМ.08	Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела	25 25 25

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули,

профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы²⁷

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением *квалификации специалист поварского и кондитерского дела*.

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

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации *специалиста среднего звена: специалист поварского и кондитерского дела*.

7.2. Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка,

²⁷ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

²⁸ Формулировка прописывается разработчиком ПОП в соответствии с п. 2.9 ФГОС СПО по соответствующей профессии/специальности.

если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

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

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

Приложение 1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование профессии/специальности

Матрица компетенций выпускника

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело						Освоен ие рабо че й профес сии «Повар » (16675 Повар)
		ВД 1 Организа ция и ведени е процес сов пригот овлени я и подгот овки к реализ ации полуф абрика тов для блю д, кулина рных издели й сложн ого ассорт имент а	ВД 2 Организац ия и ведение процессов приготовл ения, оформлен ия и подготовк и к реализаци и горячих блю д, кулинарн ых изделий, закусок сложного ассортиме нта с учетом потребнос тей различных категорий потребите лей, видов и форм обслужива ния	ВД 3 Организац ия и ведение процессов приготовл ения, оформлен ия и подготовк и к реализаци и холодных блю д, кулинарн ых изделий, закусок сложного ассортиме нта с учетом потребнос тей различных категорий потребите лей, видов и форм обслужива ния	ВД 4 Организац ия и ведение процессов приготовл ения, оформлен ия и подготовк и к реализаци и холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиме нта с учетом потребнос тей различных категорий потребите лей, видов и форм обслужива ния	ВД 5 Организац ия и ведение процессов приготовле ния, оформлени я и подготовк и к реализаци и хлебобуло чных, мучных кондитерс ких изделий сложного ассортиме нта с учетом потребнос тей различных категорий потребител ей, видов и форм обслужива ния	ВД 6 Организа ция и контроль текущей деятельн ости подчинен ного персонал а	
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами								
33.011 Повар								
ОТФ А Приготовле ние блюд, напитков и кулинарны х изделий под руководств ом повара	ТФ А/01.3							<i>ПК 7.1</i>
	ТФ А/02.3							<i>ПК 7.2</i>
ОТФ В Приготовле ние блюд, напитков и кулинарны х изделий	ТФ В/01.4	<i>ПК 1.1</i>	<i>ПК 2.1</i>	<i>ПК 3.1</i>	<i>ПК 4.1</i>	<i>ПК 5.1</i>		<i>ПК 7.3</i>
	ТФ В/02.4	<i>ПК 1.3</i> <i>ПК 1.4</i>	<i>ПК 2.2</i> <i>ПК 2.4</i> <i>ПК 2.5</i> <i>ПК 2.6</i> <i>ПК 2.7</i>	<i>ПК 3.3</i> <i>ПК 3.4</i> <i>ПК 3.5</i> <i>ПК 3.6</i>	<i>ПК 4.2</i> <i>ПК 4.3</i> <i>ПК 4.4</i> <i>ПК 4.5</i>	<i>ПК 5.3</i> <i>ПК 5.4</i> <i>ПК 5.5</i>		<i>ПК 7.4</i>
ОТФ С Организац ия и контроль текущей деятельнос ти бригады поваров	ТФ С/01.5						<i>ПК 6.3</i>	
	ТФ С/02.5						<i>ПК 6.4</i>	
	ТФ С/03.5						<i>ПК 6.4</i>	

ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации и питания	ТФ D/01.6						<i>ПК 6.1</i>	
	ТФ D/02.6						<i>ПК 6.2</i> <i>ПК 6.5</i>	
	ТФ D/03.6						<i>ПК 6.4</i>	
	ТФ D/04.6						-	
33.014 Пекарь								
ОТФ А Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ТФ A/01.3						<i>ПК 5.1</i>	
	ТФ A/02.3						-	
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ B/01.4						<i>ПК 5.6</i>	
	ТФ B/02.4						<i>ПК 5.2</i>	
	ТФ B/03.4						<i>ПК 5.3</i> <i>ПК 5.4</i>	
	ТФ B/04.4						<i>ПК 5.5</i>	
	ТФ B/05.4						-	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/01.5						<i>ПК 6.3</i>	
	ТФ C/02.5						<i>ПК 6.4</i>	
	ТФ C/03.5						<i>ПК 6.4</i>	
ОТФ Д Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/01.6						<i>ПК 6.1</i>	
	ТФ D/02.6						<i>ПК 6.2</i> <i>ПК 6.5</i>	
	ТФ D/03.6						<i>ПК 6.4</i>	
33.010 Кондитер								
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадно	ТФ A/01.3					5.1		
	ТФ A/02.3						-	

й продукции под руководств ом кондитера								
ОТФ В Изготовлен ие теста, отделочных полуфабри катов, приготовле ние десертов, кондитерск ой и шоколадно й продукции разнообраз ного ассортимен та	ТФ В/01.4					5.1		
	ТФ В/02.4					5.2 5.4 5.5		
ОТФ С Организаци я и контроль текущей деятельнос ти бригады кондитеров	ТФ С/01.5						<i>ПК 6.3</i>	
	ТФ С/02.5						<i>ПК 6.4</i>	
	ТФ С/03.5						<i>ПК 6.4</i>	
ОТФ Д Управлени е текущей деятельнос тью кондитерск ого цеха	ТФ D/01.6						<i>ПК 6.1</i>	

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций²⁹

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.³⁰	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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

²⁹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

³⁰ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³¹:

Владеть навыками	Н 1.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 1.1.02	обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
Уметь	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 1.1.05	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 1.1.06	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 1.1.08	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 1.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	Знать	З 1.1.01
З 1.1.02		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
З 1.1.03		методы контроля качества сырья, продуктов
З 1.1.04		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
З 1.1.05		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З 1.1.06		последовательность выполнения технологических операций
З 1.1.07		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
З 1.1.08		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
З 1.1.09		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
З 1.1.10		правила утилизации отходов
З 1.1.11		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

³¹ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

Владеть навыками	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Уметь	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
	У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.03	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.04	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
	У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
	У 1.3.06	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
	У 1.3.07	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	У 1.3.08	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
У 1.3.09	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	
Знать	З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
	З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
	З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
	З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
	З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
Владеть навыками	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
Уметь	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
	У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
	У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
Знать	З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
	З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
	З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
	З 1.4.06	правила организации проработки рецептур
	З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
	З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
	З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 232

в том числе в форме практической подготовки 20

Из них на освоение МДК 68

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ³²	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК1.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	8	24	8	-	-	4	72	-
ПК1.1, ПК 1.2, ПК1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	12	24	12	-	-	-	-	72

³² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	4	4							
	Всего:	216		48	20	-	-	4	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ01)³³

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		104 / 8		
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32 / 8		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10		
	1.Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.01-1.1.05 У 1.1.01-1.1.08 Н 1.1.01-1.1.02
	2.Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			
	3.Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

³³ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

	1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.01-1.1.05 У 1.1.01-1.1.08 Н 1.1.01-1.1.02
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	12		
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	ПК1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.01-1.1.05 У 1.1.01-1.1.08 Н 1.1.01-1.1.02
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 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).	4		
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2		
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда в соответствии с ГОСТ 30390-2013, ХАССП, СанПиН).	2	ПК1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.01-1.1.05 У 1.1.01-1.1.08 Н 1.1.01-1.1.02

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	12	ПК1.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.01-1.1.05 У 1.1.01-1.1.08 Н 1.1.01-1.1.02
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2		
	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. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	4		
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	ПК1.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		*		

<p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>				
<p>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	108/12			
<p>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	36/12			
<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p>	<p>Содержание</p>	2		
	<p>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.</p>		<p>ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03</p>
	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при</p>			<p>З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02</p>

	<p>подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.</p> <p>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p> <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>			
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	2		
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья			
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.			
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий	Содержание	2		
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07

<p>сложного ассортимента</p>	<p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>		<p>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02</p>
<p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.</p>	<p>8</p>	<p>ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02</p>

	<p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	4		
	<p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
	<p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>			

	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>			
Тема 2.6	Содержание	8		
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).			
	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. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких			

	животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.			
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.			
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	2		
	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.		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8		
	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.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).		ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 				

<p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка словаря иностранных терминов.</p>			
<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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. 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. 	72	<p>ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02</p>

<ol style="list-style-type: none"> 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 			
<p>Производственная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 	72	ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07 У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02

<ol style="list-style-type: none"> 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 (вакуумирование, 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 			
Всего	212		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

Лаборатории химии;

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

учебный кондитерский цех.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по 43.02.15/ «Поварское и кондитерское дело».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. На усмотрение образовательной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 01. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам)
<p>ПК 03. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <p>*корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>*раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>*соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>*адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 04. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления 	

	полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций³⁴

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

³⁴ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³⁵:

Владеть навыками	Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Уметь	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 2.1.07	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение

³⁵ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

		на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 2.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 2.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 2.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
	У 2.1.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
Знать	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 2.1.09	правила утилизации отходов
	З 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Владеть навыками	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
	У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
	У 2.2.01	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
	У 2.2.10	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.2.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
Знать	З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
	З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
	З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
	З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
	З 2.2.08	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	З 2.2.09	способы выявления и исправления дефектов

Владеть навыками	Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 2.4.01	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.4.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.4.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.4.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.4.08	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.4.09	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.10	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.4.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 2.4.12	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 2.4.13	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.4.14	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.4.15	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.4.16	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи

	У 2.4.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 2.4.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
	З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
	З 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 2.4.05	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
	З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	З 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	З 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	З 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	З 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

	У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.5.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.5.09	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	У 2.5.10	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.5.12	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
	У 2.5.13	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	У 2.5.14	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.5.15	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	У 2.5.16	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
	У 2.5.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 2.5.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	З 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, варианты подбора пряностей и приправ
	З 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования

	З 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 2.5.10	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
	З 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
	З 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	З 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.18	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	З 2.5.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	З 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.6.02	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.6.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

	У 2.6.06	организовывать приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.6.07	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
	У 2.6.08	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
	У 2.6.09	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.10	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.6.11	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.12	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
	У 2.6.13	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 2.6.14	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 2.6.05	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 2.6.06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 2.6.07	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
	З 2.6.08	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	З 2.6.09	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
	З 2.6.10	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	З 2.6.11	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

	З 2.6.12	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	З 2.6.13	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	З 2.6.14	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	З 2.6.15	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	З 2.6.16	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 2.7.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.7.02	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.7.03	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.7.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 2.7.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 2.7.06	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 2.7.07	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.7.08	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
	У 2.7.09	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
	У 2.7.01	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
	У 2.7.10	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

	У 2.7.11	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
	У 2.7.12	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 2.7.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 2.7. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.7. 02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.7. 03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 2.7. 04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 2.7. 05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	З 2.7. 06	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 2.7. 07	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 2.7. 08	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
	З 2.7. 09	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 2.7. 10	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	З 2.7. 11	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	З 2.7. 12	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 2.7. 13	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
	З 2.7. 14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
	З 2.7. 15	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	З 2.7. 16	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	З 2.7. 17	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
Владеть навыками	Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 3.2.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

	Н 3.2.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Уметь	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 3.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 3.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 3.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 3.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
Знать	З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 3.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	З 3.1.03	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

	3 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	3 3.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	3 3.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336
в том числе в форме практической подготовки 48

Из них на освоение МДК 100
в том числе самостоятельная работа
практики, в том числе учебная 72
производственная 144

Промежуточная аттестация -

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ³⁶	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	104	6	26	6		-	-	72	-
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	212	42	26	42	16	-	-	-	144

³⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	-	-							
	Всего:	336	264	52	48	16	-	-	72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)³⁷

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		104 / 6		
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		32 / 6		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	8		
	1.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	6	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З Х.Х.ХХ У Х.Х.ХХ Н Х.Х.ХХ
	2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)			

³⁷ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

	3.Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.1.01-2.1.11 У 2.1.01-2.1.11 Н 2.1.01-2.1.03
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	12		
	1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	10	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.1.01-2.1.11 У 2.1.01-2.1.11 Н 2.1.01-2.1.03
	2. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).			

	<p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>3.Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции</p>			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.1.01-2.1.11 У 2.1.01-2.1.11 Н 2.1.01-2.1.03
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	4		
	<p>1.Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p> <p>2.Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги</p>		ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.1.01-2.1.11 У 2.1.01-2.1.11 Н 2.1.01-2.1.03

	общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).			
	3.Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)			
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	8		
	1.Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	6	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	3 2.1.01-2.1.11 У 2.1.01-2.1.11 Н 2.1.01-2.1.03
	2.Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.			

	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.1.01-2.1.11 У 2.1.01-2.1.11 Н 2.1.01-2.1.03
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 				

Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		212/42		
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		26 / 42		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	<i>14³⁸</i>	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.2.01-2.2.11 У 2.2.01-2.2.11 Н 2.2.01-2.2.03
	1.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.Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни			
	3.Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)			
	4.Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими			

³⁸ Указывается количество часов на теоретическое освоение

	5.Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи			
	6.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			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1.Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	3 2.2.01-2.2.09 У 2.2.01-2.2.11 Н 2.2.01
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Содержание	6		
	1.Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к	4		3 2.2.01-2.2.09

<p>реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>2.Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p> <p>3.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов <p>4.Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p>		<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>У 2.2.01-2.2.11 Н 2.2.01</p>
--	---	--	--	--------------------------------------

	5.Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.2.01-2.2.09 У 2.2.01-2.2.11 Н 2.2.01
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	6		
	1.Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.4.01-2.4.10 У 2.4.01-2.4.18 Н 2.4.01
	2.Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор			

	методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.			
	3.Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни			
	4.Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	10		
	1.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. 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.	4	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	3 2.4.01-2.4.10 У 2.4.01-2.4.18 Н 2.4.01
	2.Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание			

	изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.			
	3.Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного 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. 4.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
	Тематика практических, лабораторных занятий	6		
	1.Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.4.01-2.4.10 У 2.4.01-2.4.18 Н 2.4.01
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 2.5.	Содержание	8		

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<p>1.Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p>	2	<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>З 2.5.01-2.5.23 У 2.5.01-2.5.18 Н 2.5.01</p>
	<p>2.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>			
	<p>3.Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. 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.</p>			

	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			
	Тематика практических, лабораторных занятий	6		
	1.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	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.5.01-2.5.23 У 2.5.01-2.5.18 Н 2.5.01
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	8		
	1.Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	З 2.6.01-2.6.16 У 2.6.01-2.6.14 Н 2.6.01
	2.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			

	<p>ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>			
	<p>3.Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>			
	<p>4.Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>			
	<p>5.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</p>			

	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
	Тематика практических, лабораторных занятий	6		
	1.Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	3 2.6.01-2.6.16 У 2.6.01-2.6.14 Н 2.6.01
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание	8		
	1.Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	3 2.7.01-2.7.17 У 2.7.01-2.7.14 Н 2.7.01
	2.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. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой			

	<p>3.Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>			
	<p>4.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: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. 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 (ХАССП).</p>			
	<p>Тематика практических занятий</p>	<p>6</p>		
	<p>1. Адаптация рецептов 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,</p>	<p>2</p>	<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,</p>	<p>3 2.7.01-2.7.17 У 2.7.01-2.7.14 Н 2.7.01</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4	<p>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2</p>	
<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	8		
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p> <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы</p>	2	<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>З 2.7.01-2.7.17 У 2.7.01-2.7.14 Н 2.7.01</p>

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. 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			
Тематика практических и лабораторных занятий	6		
1. Адаптация рецептов 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	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	3 2.7.01-2.7.17 У 2.7.01-2.7.14 Н 2.7.01
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		

<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	*		
<p>Учебная практика раздел 1 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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. 	72*		

<ol style="list-style-type: none"> 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. 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 рецептов 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. 			
--	--	--	--

<p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению 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, 	<p>144*</p>		

<p>соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
<p>Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ)³⁹</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 	<p>*24</p>		

³⁹ Указать, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

<ol style="list-style-type: none"> 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 			
--	--	--	--

<p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>			
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 	<p>16*</p>		

Защита курсовой работы.			
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)⁴⁰	8*		
<p>1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>2. Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; <p>3. Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья <p>4. Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, <p>5. Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p> <p>6. Провести практические проработки</p> <p>7. Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, <p>8. Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. <p>9. Разработка компьютерной презентации</p> <p>10. Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>			
Всего	*		

⁴⁰ Указать виды работ обучающегося, например.: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатории химии; учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
32. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
33. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: 	

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; 	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций⁴¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДЗ	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

⁴¹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴²:

Владеть навыками	Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 3.2.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 3.2.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Уметь	У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 3.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 3.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 3.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

⁴² Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

	У 3.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
Знать	З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 3.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	З 3.1.03	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 3.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 3.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Владеть навыками	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.3.03	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.3.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
	У 3.3.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.3.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 3.3.07	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.3.08	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.3.09	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 3.3.10	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.3.11	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.3.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.3.13	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 3.3.14	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.3.15	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
	З 3.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ;
	З 3.3.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 3.3.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 3.3.09	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
	З 3.3.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 3.3.11	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
	З 3.3.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента

	З 3.3.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 3.3.14	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
	З 3.3.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	З 3.3.16	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
	З 3.3.17	температура подачи салатов сложного ассортимента
	З 3.3.18	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
	З 3.3.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	З 3.3.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.04	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.05	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.06	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.4.08	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.4.10	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 3.4.11	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать

		качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
	У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.4.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
	У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
	У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 3.4. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.4. 02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.4. 03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 3.4. 04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.4. 05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
	З 3.4. 06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
	З 3.4. 07	варианты подбора пряностей и приправ
	З 3.4. 08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 3.4. 09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 3.4. 10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
	З 3.4. 11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 3.4. 12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	З 3.4. 13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	З 3.4. 14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 3.4. 15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
	З 3.4. 16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос

	З 3.4. 17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	З 3.4. 18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	З 3.4.19	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
	З 3.4. 20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	З 3.4. 21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
	З 3.4. 22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 3.5.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 3.5.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.5.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 3.5.07	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
	У 3.5.08	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.09	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
	У 3.5.10	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного

		сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
	У 3.5.11	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.12	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.5.13	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.14	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
	У 3.5.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 3.5.16	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	З 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, варианты подбора пряностей и приправ
	З 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 2.5.10	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
	З 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	З 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи

	З 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
	З 3.5.17	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	З 3.5.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.6.02	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.6.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.6.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 3.6.07	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
	У 3.6.08	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.09	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 3.6.10	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.6.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения	

	У 3.6.12	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 3.6.13	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
	У 3.6.14	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 3.6.16	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знать	З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.6.02	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.6.03	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	З 3.6.04	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
	З 3.6.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 3.6.06	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; 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
	З 3.6.07	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 3.6.08	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	З 3.6.09	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	З 3.6.10	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи

	3 3.6.11	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
	3 3.6.12	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 3.6.13	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 228
в том числе в форме практической подготовки 30

Из них на освоение МДК 64
в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 36
производственная 108

Промежуточная аттестация 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁴³	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	106	10	30	10	-	-	4	72	-
ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	142	20	34	20	-	-	-	-	108

⁴³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Учебная практика	36	36						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	-	-							
	Всего:	228	174	64	30	-	-	4	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 03)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		56 / 10		
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		20 / 10		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10		
	1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	6	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.1.01-3.1.09 У3.1.1-3.1.09 Н 3.1.01-3.1.03
	2.Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Адаптация 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.	4	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.1.01-3.1.09 У3.1.1-3.1.09 Н 3.1.01-3.1.03

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6		
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.1.01-3.1.09 У3.1.1-3.1.09 Н 3.1.01-3.1.03
	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 организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12		
	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	6	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.1.01-3.1.09 У3.1.1-3.1.09 Н 3.1.01-3.1.03
	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			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.	З 3.1.01-3.1.09 У3.1.1-3.1.09 Н 3.1.01-3.1.03
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		142/ 20		
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34 / 20		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных	Содержание	2		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.		ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,	З 3.3.01-3.3.20

соусов, заправок сложного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	У 3.3.01-3.3.15 Н 3.3.01
	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.			
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	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).			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	Содержание	6		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,	З 3.3.01-3.3.20 У 3.3.01-3.3.15

сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	Н 3.3.01
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.			
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). 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 (НАССР).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	З 3.3.01-3.3.20 У 3.3.01-3.3.15 Н 3.3.01	

			ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	6		
	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.		ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.4.01-3.4.22 У 3.4.01-3.4.19 Н 3.4.01
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
	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, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).			

	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	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).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.4.01-3.4.22 У 3.4.01-3.4.19 Н 3.4.01
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	10		
	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.	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.5.01-3.5.18 У 3.5.01-3.5.16 Н 3.5.01

	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии 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.</p>			
	<p>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 (НАССР).</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>6</p>		
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,</p>	<p>З 3.5.01-3.5.18 У 3.5.01-3.5.16 Н 3.5.01</p>

			ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	10		
	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.	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.6.01-3.6.13 У 3.6.01-3.6.16 Н 3.6.01
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с				

	основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 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).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 3.6.01-3.6.13 У 3.6.01-3.6.16 Н 3.6.01
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	*		

<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			
<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных 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 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. 	36*		

<ol style="list-style-type: none"> 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). 			
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации 	<p><i>108*</i></p>		

<p>питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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.). 9. 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 			
<p>Всего</p>	<p>212*</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 03.01 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной
<p>ПК 03.03 Осуществлять приготовление,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов,</p>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий 	
--	--	--

	<p>и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ПК 03.04 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов 	

<p>ПК 03.05 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; 	
<p>ПК 03.06 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций⁴⁴

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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

⁴⁴ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴⁵:

Владеть навыками	Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 4.1.02	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Уметь	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 4.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 4.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 4.1.07	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

⁴⁵ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

	У 4.1.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
Знать	З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	З 4.1.03	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 4.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 4.1.05	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 4.1.06	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов
	З 4.1.07	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 4.1.08	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Владеть навыками	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
	У 4.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.2.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
	У 4.2.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

	У 4.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 4.2.08	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 4.2.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
	У 4.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
	У 4.2.11	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
	У 4.2.12	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 4.2.13	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.2.14	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.
	У 4.2.15	рассчитывать стоимость холодных десертов
	У 4.2.16	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
	У 4.2.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
Знать	З 4.2. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 4.2. 02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 4.2. 03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 4.2. 04	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
	З 4.2. 05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 4.2. 06	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

	3 4.2. 07	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2. 08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
	3 4.2. 09	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
	3 4.2. 10	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 4.2. 11	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2. 12	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2. 13	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2. 14	правила общения с потребителями
	3 4.2. 15	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
	3 4.2. 16	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.3.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.3.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 4.3.06	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 4.3.07	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

	У 4.3.08	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
	У 4.3.09	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.3.10	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.3.11	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов
	У 4.3.12	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 4.3.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
Знать	З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ
	З 4.3.06	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
	З 4.3.07	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 4.3.08	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 4.3.09	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
	З 4.3.10	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 4.3.11	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
	З 4.3.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	З 4.3.13	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
	З 4.3.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	З 4.3.15	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.4.03	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
	У 4.4.04	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.4.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 4.4.06	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 4.4.07	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
	У 4.4.08	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
	У 4.4.09	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
	У 4.4.10	рассчитывать стоимость холодных напитков
	У 4.4.11	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи

	У 4.4.12	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У 4.4.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
Знать	З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
	З 4.4.05	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
	З 4.4.06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 4.4.07	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 4.4.08	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	З 4.4.09	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	З 4.4.10	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З 4.4.11	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
	З 4.4.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	З 4.4.13	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
	З 4.4.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
Владеть навыками	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 4.5.01	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.5.02	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов

		взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д
	У 4.5.03	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У 4.5.04	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
	У 4.5.05	обеспечивать безопасность готовой продукции
	У 4.5.06	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом
	У 4.5.07	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
	У 4.5.08	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 4.5.09	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.5.10	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.5.11	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
	У 4.5.12	рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
	У 4.5.13	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
Знать	З 4.5. 01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 4.5. 02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 4.5. 03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
	З 4.5. 04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ
	З 4.5. 05	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 4.5. 06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	З 4.5. 07	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
	З 4.5. 08	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента

3 4.5. 09	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.5. 10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
3 4.5. 11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 4.5. 12	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5. 13	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5. 14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 4.5. 15	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 260
в том числе в форме практической подготовки 30

Из них на освоение МДК 80
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная 72
производственная 108

Промежуточная аттестация -

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁴⁶	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	10	20	10	-	-	-	72	-
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	38	16	22	16	-	-	-	-	108

⁴⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	12	4	8	4					
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	-	-							
	Всего:	260	180	50	30	-	-	-	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 04)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		92 / 10		
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		20 /10		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10		
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	6	ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 4.1.01-4.1.08 У 4.1.01-4.1.09 Н 4.1.01-4.1.03
	2.Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10	З 4.1.01-4.1.08 У 4.1.01-4.1.09 Н 4.1.01-4.1.03

			КК 10.1, КК 10.2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6		
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 4.1.01-4.1.08 У 4.1.01-4.1.09 Н 4.1.01-4.1.03
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции			
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	14		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	8	ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 4.1.01-4.1.08 У 4.1.01-4.1.09 Н 4.1.01-4.1.03
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.	З 4.1.01-4.1.08 У 4.1.01-4.1.09 Н 4.1.01-4.1.03
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		138/ 20		
МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		30 / 20⁴⁷		
	Содержание	18⁴⁸		

⁴⁷ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

⁴⁸ Указывается количество часов на теоретическое освоение

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	10	ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 4.2.01-4.2.16 У 4.2.01-4.2.17 Н 4.2.01
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.			

	<p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8		3 4.2.01-4.2.16 У 4.2.01-4.2.17 Н 4.2.01
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4	ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4		
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	18		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	10	ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	3 4.3.01-4.3.15 3 4.4.01-4.4.14 У 4.3.01-4.3.13 У 4.4.01-4.4.13 Н 4.3.01 Н 4.3.01
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной			

	<p>бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>			
	<p>Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>			
	<p>Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>8</p>		
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).</p>	<p>4</p>	<p>ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,</p>	<p>3 4.3.01-4.3.15 3 4.4.01-4.4.14 У 4.3.01-4.3.13</p>

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	У 4.4.01-4.4.13 Н 4.3.01 Н 4.3.01
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента				
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	14		
	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.	10	ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 4.5.01-4.5.15 У 4.5.01-4.5.13 Н 4.5.01
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни,			

	<p>компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
<p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	14		
	<p>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.</p>	10	<p>ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>З 4.5.01-4.5.15 У 4.5.01-4.5.13 Н 4.5.01</p>
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими</p>			

	ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.			
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4	ПК 4.2, ПК4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10 КК 10.1, КК 10.2	З 4.5.01-4.5.15 У 4.5.01-4.5.13 Н 4.5.01
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	*		

<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 	72*		

<ol style="list-style-type: none"> 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 			
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 	<p><i>108*</i></p>		

<ol style="list-style-type: none"> 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.). 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 			
Всего	260*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

(наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ПОП-П), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

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

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017.- 560 с.
24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
25. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений

- сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
 27. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с
 28. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
 29. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
 30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
 32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
 33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
 34. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
 35. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
 36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные электронные издания

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного</p>		

<p>ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, 	
---	--	--

	<p>красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); 	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 5</i>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
<i>ПК 5.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 5.2</i>	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Уметь	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
	У 5.1.03	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
	У 5.1.05	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 5.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
	У 5.1.07	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 5.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.09	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Знать	З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
	З 5.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 5.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 5.1.07	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
	З 5.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 5.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов
	З 5.1.10	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Владеть навыками	Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Уметь	У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования
	У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.2.04	распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
	У 5.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.2.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов

	У 5.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов
	У 5.2.09	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У 5.2.11	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
	У 5.2.12	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	У 5.2.13	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
	У 5.2.14	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.15	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
	У 5.2.16	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.17	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
	У 5.2.18	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
	У 5.2.19	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
Знать	З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
	З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
	З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
	З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
	З 5.2.06	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
Владеть навыками	Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
Уметь	У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.3.02	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты;
	У 5.3.03	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.04	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов
	У 5.3.05	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.06	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
	У 5.3.07	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	У 5.3.08	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
	У 5.3.09	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	У 5.3.10	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	У 5.3.12	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
	У 5.3.13	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.14	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости

	У 5.3.15	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
	У 5.3.16	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 5.3.17	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 5.3.18	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
	У 5.3.19	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
	У 5.3.20	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
	У 5.3.21	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.22	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
Знать	З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
	З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	З 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	З 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
	З 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
	З 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	З 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	З 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
Владеть навыками	Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 5.4.01	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.4.02	распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.4.03	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
	У 5.4.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.4.05	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У 5.4.07	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У 5.4.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	У 5.4.10	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
	У 5.4.11	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	У 5.4.12	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
	У 5.4.13	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
	У 5.4.14	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.15	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
	У 5.4.16	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
У 5.4.17	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос	
У 5.4.18	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции	
У 5.4.19	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)	

	У 5.4.20	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
	У 5.4.21	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
	У 5.4.22	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.24	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Знать	З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
	З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
	З 5.4.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.4.08	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.4.09	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Владеть навыками	Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.5.02	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.03	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов

	У 5.5.04	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.05	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У 5.5.06	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
	У 5.5.07	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
	У 5.5.08	доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.09	приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
	У 5.5.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.11	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 5.5.12	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 5.5.13	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
	У 5.5.14	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
Знать	З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
	З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.5.05	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
	З 5.5.06	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
	З 5.5.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	З 5.5.08	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.5.09	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	З 5.5.10	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Владеть навыками	Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Уметь	У 5.6.02	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 5.6.03	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 5.6.04	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 5.6.05	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
	У 5.6.06	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 5.6.07	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 5.6.08	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У 5.6.09	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 5.6.10	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У 5.6.11	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководств
	У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
Знать	З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
	З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
	З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
	З 5.6.06	правила организации проработки рецептур
	З 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
	3 5.6.09	правила расчета себестоимости

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 258

в том числе в форме практической подготовки 32

Из них на освоение МДК 78

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация -

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁴⁹	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	12	30	12	-	-	-	72	-
ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	48	20	48	20	-	-	-	-	108
	Учебная практика	72	72						72	

⁴⁹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	-	-							
	Всего:	258		48	20	-	-	4	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ04)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		90 / 12		
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18 / 12		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	12		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	4	ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства			
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий			
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
	2. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	6		
	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			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	6		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	4	ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.			
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.			
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК5.1,	

	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	З 5.1.01-5.1.10 У 5.1.01-5.1.09 Н 5.1.01-5.1.03
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
<p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		*		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		156/20		
МДК 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		48/20		
Тема 2.1	Содержание	12		
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	З 5.2.01-5.1.06
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки			З 5.6.01-5.6.09 У 5.2.01-5.1.19 У 5.6.01-5.6.11

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Н 5.6.01 Н 5.2.01
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	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			
	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.			
	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			
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов				

	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.2.01-5.1.06 3 5.6.01-5.6.09 У 5.2.01-5.1.19 У 5.6.01-5.6.11 Н 5.6.01 Н 5.2.01
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	12		
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.3.01-5.3.11 У 5.3.01-5.3.22 Н 5.3.01
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения			
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию			
Тематика практических занятий и лабораторных работ	6			

	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	З 5.3.01-5.3.11 У 5.3.01-5.3.22 Н 5.3.01
Тема 2.3	Содержание	12		
	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	6	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	З 5.4.01-5.4.09 З 5.5.01-5.5.10 У 5.4.01-5.4.24 У 5.4.01-5.4.14 Н 5.4.01 Н 5.5.01
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.			
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.			
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения			
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.4.01-5.4.09 3 5.5.01-5.5.10 У 5.4.01-5.4.24 У 5.4.01-5.4.14 Н 5.4.01 Н 5.5.01
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	12		
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	6	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	3 5.4.01-5.4.09 3 5.5.01-5.5.10 У 5.4.01-5.4.24 У 5.4.01-5.4.14 Н 5.4.01 Н 5.5.01
	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.			
	Оценка качества. Условия и сроки хранения			
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	3 5.4.01-5.4.09 3 5.5.01-5.5.10 У 5.4.01-5.4.24 У 5.4.01-5.4.14 Н 5.4.01 Н 5.5.01

			КК 10.1, КК 10.2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				
Учебная практика раздела 1				
Виды работ				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов 				
		72		

<p>и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 			
---	--	--	--

Производственная практика раздела 2

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.).
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

Bcero	258		
--------------	------------	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
Лаборатории химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

4. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2017.- 560 с.
20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.

30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	
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	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; 	
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	<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются навыки, умения и знания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	ПК 6.1.	Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
Уметь		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню

Знать		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.1.02	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню
		З 1.1.03	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		З 1.1.04	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		З 1.1.05	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		З 1.1.06	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню
		З 1.1.07	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		З 1.1.08	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		З 1.1.09	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		З 1.1.10	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		З 6.1.11	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		З 6.1.12	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 6.1.13	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
Владеть навыками	ПК 6.2.	Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
			координации деятельности подчиненного персонала
Уметь		У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания

		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Знать		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.03	методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.04	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.05	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		З 6.2.06	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.07	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.08	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		З 6.2.09	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		З 6.2.10	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		З 6.2.11	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
Владеть навыками	ПК 6.3.	Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
Уметь		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности

		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
Знать		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		З 6.3.03	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		З 6.3.04	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		З 6.3.05	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 6.3.06	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		З 6.3.07	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
		З 6.3.08	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		З 6.3.09	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		З 6.3.10	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
Владеть навыками	ПК 6.4.	Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
Уметь		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки

			контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
Знать		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
		З 6.4.03	отраслевые стандарты
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		З 6.4.05	структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		З 6.4.06	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		З 6.4.07	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		З 6.4.08	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		З 6.4.09	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;
		З 6.4.10	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения
		З 6.4.11	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		З 6.4.12	правила составления графиков выхода на работу
Владеть навыками	ПК 6.5.	Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Уметь		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования;

			составлять программу обучения; оценивать результаты обучения
		У 6.5.03	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
		У 6.5.04	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
Знать		З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		З 6.5.01	способы и формы инструктирования персонала
		З 6.5.01	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение
		З 6.5.01	роль наставничества в обучении на рабочем месте
		З 6.5.01	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 238

Из них на освоение МДК - 96

на практики: производственную – 108 часов

Квалификационный экзамен – 12 часов

Консультация – 2 часа

Промежуточная аттестация – 20 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная	
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	58	58	38	-			
ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	22	22	4	-			- -
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	Курсовой проект (работа)	16	16		16			
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108				-	108	
	Всего:	204	96	42	16	-	108	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ05)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		58		
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		58		
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	<p>Содержание</p> <p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.			
	Тематика практических занятий	2		
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дотовочных, комбинированных	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание 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, преysкyранты, 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.	6 2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо

<p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>			09.01- 3о 09.02; 3о 10.01- 3о 10.05.
<p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p>			
<p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p>			
<p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p>			
<p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>			
<p>Тематика практических занятий</p>	4		Н 6.1.01- Н 6.3.02;
<p>1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его</p>	4	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;

	<p>концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</p>		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>
<p>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Содержание</p>	<p>4</p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>
	<p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</p>	<p>2</p>		
	<p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p>			
	<p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p>			
<p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление</p>				

	актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.			
	Тематика практических занятий	2		
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	12	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10,	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- Уо 06.02; Уо
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013	2		

Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	КК 10.1, КК 10.2	07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 3о 01.01- 01.06; 3о 02.01- 3о 02.04; 3о 04.01- 3о 04.02; 3о 05.01- 3о 05.02; 3о 06.01- 3о 06.03; 3о 07.01- 3о 07.05; 3о 09.01- 3о 09.02; 3о 10.01- 3о 10.05.
2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).			
3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.			
4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия			
5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам			
Тематика практических занятий	8		
1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и	1	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07;

	ответственности работников различных подразделений		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1		Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2		
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1		
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1		
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1		
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых	10 2 2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05

	<p>продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p>			<p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>
	Тематика практических занятий	6		
	1. Планирование производственного задания (программы)	2	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; 3 6.1.01- 3 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2		
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2		
Тема 1.6.	Содержание	18		Н 6.1.01- Н 6.3.02;

Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.	
	Производительность труда, факторы роста.				
	Методика расчета основных производственных показателей				
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.				
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.				
	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				
	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.				
	Тематика практических занятий				14
1. Расчет производственной мощности	2		Н 6.1.01- Н 6.3.02;		

	2. Расчет товарооборота	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
	3. Расчет производительности труда	2		
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.			
	6. 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		
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	2		
	2. Разработка нормативно-технологической документации	2		
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	4	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2		
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.			
	Тематика практических занятий	2		

	<p>1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции</p>	2	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</p> <p>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p>			<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

<p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>				
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		22		
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		22		
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой	12 2 2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; 3 6.1.01- 3 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05

	<p>(рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	2		3о 01.01- 01.06; 3о 02.01- 3о 02.04; 3о 04.01- 3о 04.02; 3о 05.01- 3о 05.02; 3о 06.01- 3о 06.03; 3о 07.01- 3о 07.05; 3о 09.01- 3о 09.02; 3о 10.01- 3о 10.05.
	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	2		
	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение</p>	2		

	заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.			
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.			
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	10	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов			
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2 2 2		
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.			

	Тематика учебных занятий	4		
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10; Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	-		

<p>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</p> <p>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</p>			
<p>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) Примерная тематика курсовых проектов (работ):</p> <p>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</p> <p>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</p> <p>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</p> <p>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</p> <p>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</p> <p>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</p> <p>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</p> <p>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</p> <p>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</p> <p>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</p> <p>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</p> <p>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</p> <p>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</p>	<p>16</p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

<p>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</p> <p>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</p> <p>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p> <p>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</p> <p>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</p> <p>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>			
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 	<p>16</p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; 3 6.1.01- 3 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо</p>

<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение 			<p>07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: 	-		

<p>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>5. Составление заключения</p>			
<p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>108</p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Н 6.1.01- Н 6.3.02; У 6.1.01- У 6.3.07; З 6.1.01- З 6.3.10;</p> <p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01- У06.02; Уо 07.01-Уо 07.02; Уо 09.01-Уо 09.02; Уо10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04; Зо 04.01- Зо 04.02; Зо 05.01- Зо 05.02; Зо 06.01- Зо 06.03; Зо 07.01- Зо 07.05; Зо 09.01- Зо 09.02; Зо 10.01- Зо 10.05.</p>

<p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p>			
---	--	--	--

<p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>			
Всего	204		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатории химии; учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Н.Н.Пукалина Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 300 с.

25. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.

26. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

27. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
28. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
29. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
30. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
31. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
32. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
33. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
34. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
35. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с
36. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
37. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
38. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с
39. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
40. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
41. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
42. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>

7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

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

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(Повар)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Освоение рабочей профессии «Повар» (16675 Повар).» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁵⁰

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ⁵¹	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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Освоение рабочей профессии «Повар» (16675 Повар).
ПК	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ⁵²

⁵⁰ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

⁵¹ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

⁵² Данный модуль формируется образовательной организацией для специалистов среднего звена в соответствии с принятым решением по выбору профессии(ий) рабочих, должности(ей) служащих в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513. Виды деятельности образовательная организация выбирает самостоятельно исходя из потребностей регионального рынка труда из видов деятельности, указанных в п. 1.3 ФГОС СПО. Результаты могут быть скорректированы в случае появления профессиональных стандартов по данным позициям.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁵³:

Владеть навыками		подготовки, уборки рабочего места
		подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика
		приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Уметь		подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		распознавать недоброкачественные продукты
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи

⁵³ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ
		проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		своевременно оформлять заявку на склад
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 514

в том числе в форме практической подготовки 114

Из них на освоение МДК 262

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁵⁴	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	44	16	44	16	-	-	-		-
ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	142	72	142	72	-	-		-	
ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка	150	6	20	6				144	

⁵⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									
ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	26	10	26	10					
ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	122	8	14	8					108
	Учебная практика	144	144						144	
	Производственная практика	108	108							-
	Промежуточная аттестация	-	-							
	Всего:	514	114	246	114	-	-	-	144	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ07)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		44 / 16		
		44 / 16		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов.	Содержание	10		
	Классификация и ассортимент овощей и грибов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезке овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требование к организации рабочих мет. Правила безопасной организации работ.	6	ПК ,ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, плодовых и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Приготовление полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек»-контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья ГОСТ 30390-13) Правило составление заявки на сырье.			

	Организация хранения обработанных овощей и грибов, полуфабрикатов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Требования к качеству и сроки хранения овощей.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие. Решение задач по расчету массы отходов, брутто, нетто.	2	ПК ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Лабораторная работа Организация рабочего места повара по обработке, овощей и грибов. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов. Формы нарезки овощей.	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание	12		
	Классификация ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья (размораживание, вымачивание соленой рыбы).	8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03
	Способы обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, некоторых видов рыб, последовательность приготовления обработанной рыбы для использования в целом виде, на порционные куски (кругляши), филе. Обработка пищевых			

	рыбных отходов и их использование. Способы минимизации отходов. Обработка морепродуктов. Органолептическая оценка качества рыбы. Требования к качеству, сроки и сроки хранения обработанной рыбы.			Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: натуральные, панированные, рубленые полуфабрикаты (тушка с головой, тушка без головы, «кругляш»), порционный кусок с кожей и реберными костями, с кожей без костей, чистое филе, мелкие куски рыбы). Виды панировок, способы панирования, маринования, формования.			
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки и сроки хранения полуфабрикатов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие. Решение задач по расчету массы отходов, брутто, нетто.	2	ПК ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Лабораторная работа. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.	2		
Тема 1.3.	Содержание	12	ПК	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04

Обработка, подготовка, мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	Классификация ассортимента, основные характеристики, пищевая ценность, органолептическая оценка качества, безопасность мяса и мясного сырья. Последовательность механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание. Кулинарная разделка и обвалка туш крупного рогатого скота. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых натуральных и панированных. Кулинарное использование зачищенных частей.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Кулинарная разделка и обвалка туш мелкого рогатого скота. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из свинины, баранины: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых натуральных и панированных.			
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Обработка костей, субпродуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие. Решение задач по расчету массы отходов, брутто, нетто. Решение задач расчета массы отходов, брутто, нетто.	2		
Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2			

				Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 1.4. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи.	Содержание	10		
	Классификация, ассортимент и общие требования к сельскохозяйственной птице и пернатой дичи. Методы механической кулинарной обработки. Виды и способы заправки птицы и дичи их кулинарное использование. Последовательность приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи	6	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Обработка субпродуктов. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие. Решение задач по расчету массы отходов, брутто, нетто.	2		
Лабораторная работа Заправка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.	2			
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых		*		

<p>продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Решение ситуационных задач.</p> <p>15. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>				
<p>Раздел 2. Введение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, непродолжительному хранению горячих блюд разнообразного ассортимента.</p>		142/72		
<p>Содержание</p>		142/72		
<p>Тема 2.1 Приготовление назначение подготовка реализации бульонов отваров.</p>	<p>Содержание</p>	4		
и к	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Способы тепловой обработки кулинарной обработки продуктов.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов, отваров.</p> <p>Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	4	<p>ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02</p>

				Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	14		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки и подготовка овощей, пассерование, тушение, подготовка круп, бобовых и макаронных изделий). Последовательность закладки продуктов, приготовление пассеровок мучных, овощных, заправка супов, доведение до вкуса.	8		
	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска заправочных супов: техника порционирования, варианты оформления и подачи. Методы сервировки, температура подачи. Упаковка, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		

	Практическое занятие. Адаптация, работа со СРБ с ассортиментом заправочных супов. Подготовка документации (технологической карты, расчет продуктов для заправочных супов)	2		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов, холодных супов, супов региональной кухни разнообразного ассортимента.	Содержание	12		
	Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления супов-пюре, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки, температура подачи. Условия и сроки хранения.			
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Супы региональной кухни, рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требование к качеству, условия и сроки хранения.			
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи супов. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие. Работа со СРБ с ассортиментом супов-пюре, молочных, сладких супов. Подготовка документации (технологической карты, расчет продуктов)			
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных и сладких супов, холодных супов и супов региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей	Содержание	12		
	Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей. Характеристика, правила выбора ингредиентов и дополнительного сырья, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для горячих блюд и гарниров из овощей.	6	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности компонентов для блюд и гарниров из овощей. Условия и сроки хранения гарниров и блюд из овощей.			
	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Блюда их полуфабрикатов. Порционирование, оформление, подача.			
	Тематика практических, лабораторных занятий	6		
Практическое занятие. Расчет массы продуктов с учетом сезона. Производственные ситуации.	2	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02	

	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	06, ОК 07, ОК 09	Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 2.5 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке, яично-масляных соусов.	Содержание	10		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, характеристика, правила выбора ингредиентов и дополнительного сырья, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для горячих соусов и соусным полуфабрикатами.	4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методом приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соуса, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.			
	Приготовление и кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов красного и белого основного, грибного, молочного, сметанного, сладкого и их производных. Порционирование, упаковка, приемы оформления тарелки соусами			
	Тематика практических, лабораторных занятий	6		

	Практическое занятие. Расчет массы продуктов с учетом основного соуса и дополнительных компонентов. Решение производственных ситуаций.	2		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация соусов. Оформление тарелок соусами (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 2.6	Содержание	14		
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Правила варки каш. Расчет количества крупы и жидкости, необходимой для получения каш различной консистенции. Расчет выхода каш различной консистенции. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.			
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.			
	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	<p>Практическое занятие. Расчет количества крупы и жидкости для каш и гарниров различной консистенции. Бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Лабораторная работа. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, творческое оформление и подача (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2 4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
<p>Тема 2.7 Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологией приготовления.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы степени готовности. Подбор гарнира и соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления, формы обслуживания. Выбор посуды. Метод сервировки, температура подачи. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования,</p>	22 8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05

	охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Требование к качеству готовых блюд. Упаковка.			
	Тематика практических занятий	14		
	Практическое занятие. Расчет массы сырья, взаимозаменяемости продуктов, использование сезонности, гарнира и соуса для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Решение производственных ситуаций.		ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварной и припущенной рыбы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной (основным способом, во фритюре) рыбы, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из запеченной и тушеной рыбы, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
Тема 2.8	Содержание	22		
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок,			

продуктов и субпродуктов. Приготовление подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов.	маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологией приготовления для горячих блюд из мяса.			
	Выбор методов приготовления для блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы степени готовности. Правило выбора гарнира и соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления для различных форм обслуживания (типов питания).	8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов: техника порционирования, варианты оформления, формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и температура подачи.			
	Условия и сроки хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Требование к качеству готовых блюд. Упаковка.			
	Тематика практических и лабораторных занятий	14		
	Практическое занятие. Расчет массы сырья, взаимозаменяемости продуктов, использование сезонности, подбор гарнира и соуса для горячих блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Решение производственных ситуаций.	2		
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из отварного и припущенного мяса (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12			

	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареного мяса (основным способом, во фритюре), (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p> <p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из запеченного и тушеного мяса, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>			<p>Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
Тема 2.9.	Содержание	16		
Классификация, ассортимент блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологией приготовления для горячих блюд из птицы.		ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	<p>Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание.	6		
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи и кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы степени готовности. Правило выбора гарнира и соуса с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления для различных форм обслуживания (типов питания).			

	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом формы обслуживания. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и подачи. Условия и сроки хранения горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Упаковка.	10		
	Тематика практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие. Расчет массы сырья, взаимозаменяемости продуктов, использование сезонности, подбор гарнира и соуса для горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение производственных ситуаций.	2		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из жареной птицы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной, запеченной птицы (основным способом, во фритюре), (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
Тема 2.10.	Содержание	10		
Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	Ассортимент, значение в питании, пищевая ценность блюд из яиц, муки, сыра.	6	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05
	Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.			

	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и ячных продуктов: Яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различного типа питания. Ассортимент, рецептуры, методов приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			<p>У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
	<p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методов приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи и обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка.</p>			
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	4		
	<p>Практическое занятие. Перерасчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов. Решение производственных ситуаций.</p>			
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p>	<p>12. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 13. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 14. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>			

<p>15. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для</p> <p>16. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для лабораторных работ.</p> <p>17. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>18. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>19. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>20. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>21. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Раздел 3. Введение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, непродолжительному хранению бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>		20/8		
<p>Тема 3.1 Организация приготовления и подготовка к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	10		
	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях ПОП различных типов. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью выпускаемой кулинарной продукции предприятием общественного питания.</p>	8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	<p>Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
	<p>Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правило выбора основных и дополнительных ингредиентов. Принцип совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>			
<p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии COOK&SERVE. Приготовление</p>				

	горячих бутербродов: взвешивание, нарезание вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.			
	Технология приготовления, оформление, отпуск холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Выбор посуды, правила и варианты выкладывания и сервировки для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способы подачи в зависимости от типа предприятия. Комплектование, упаковка.			
	Тематика практических и лабораторных занятий	2		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
Тема 3.2	Содержание	10		
Организация приготовления и подготовка к реализации холодных блюд (салаты) разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов, холодных соусов и заправок. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, заправок и холодных соусов. Подготовка сырья для приготовления салатов, условия и сроки хранения.	6	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09
	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок, соусов. Салаты из свежих, вареных овощей: ассортимент, технология			

	<p>приготовления, оформление, отпуск, температура подачи. Требование к качеству, условия и сроки хранения салатов, Выбор посуды, правила сервировки салатов, винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия.</p>			<p>Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	4		
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, вареных овощей, винегретов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			

Раздел модуля 4. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.		34/10		
Тема 4.1 Организация работы и подготовка к приготовлению, хранению и реализации холодных и горячих десертов и напитков.	Содержание	4		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительного оборудования, посуды, правила подбора, безопасное использование, правила ухода за ним.	4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.				
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	12		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных и продуктов, и дополнительных ингредиентов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	8	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании,				

	взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлесении из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранение пищевой ценности продуктов.			Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды, температура подачи и способ подачи готовых сладких блюд.			
	Порционирование, в зависимости от типа организации и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Эстетичная упаковка. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП.			
	Тематика практических и лабораторных занятий	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
Тема 4.3 Приготовление, подготовка к	Содержание	10		
	Классификация, ассортимент требование к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора	6	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики полуфабрикатов промышленного изготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).		04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и др.) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.			
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП.			
	Тематика практических и лабораторных занятий	4		
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества традиционных горячих сладких блюд (пудинга, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4			

Тема 4.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	4		
	Классификация, ассортимент, требование к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодный чай, кофе, коктейли, морсы, квасы и т.д.) Варианты подачи холодных напитков.			
Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетическая подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды и способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка. Контроль хранения расходов продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП.				
Тема 4.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	6		
	Классификация, ассортимент, требование к качеству, пищевая ценность горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02

	Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.			Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетическая подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды и способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка. Контроль хранения расходов продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП.			
	Тематика практических и лабораторных занятий	2		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества традиционных холодных и горячих напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для			

<p>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для лабораторных работ.</p> <p>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Раздел 5. Ведение процесса приготовления, творческого оформления, мучных блюд, хлебобулочных и мучных изделий.		22/8		
Тема 5.1 Характеристика процесса приготовления, организации и технического оснащения работ по приготовлению мучных блюд, хлебобулочных и мучных изделий.	Содержание	4		
	<p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных блюд, хлебобулочных и мучных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных блюд, хлебобулочных и мучных изделий.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках пекарского или кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных изделий.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранению и подготовки к реализации мучных блюд, хлебобулочных и мучных изделий.</p>	4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 5.2 Приготовление подготовка к	Содержание	6		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и	6	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04

реализации мучных блюд.	дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества количества в соответствии с технологическими требованиями.		04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Методы приготовления мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивание заварного теста, замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка на воде, на пару, жарка, выпекание, запекание, порционирование.			
	Технология приготовления мучных блюд в соответствии с методом приготовления, видом мучных блюд и типом питания: пельмени, вареники, манты, равиоли, блинов, блинчиков с различными фаршами, оладий, профитролей, клецок, тарталеток. Виды фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей, начинок.			
	Варианты оформления мучных блюд для подачи. Температура подачи. Требование к безопасному хранению мучных блюд, предназначенных для последующего использования.			
Тема 5.3 Приготовление подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий.	Содержание	12		
	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевого и дрожжевого, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности теста для различных видов хлебобулочных изделий. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения.	4	ПК, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05

	<p>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого, слоеного, заварного, песочного теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожения, обминки, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			<p>У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
	<p>Ассортимент хлебобулочных изделий, формование, расстойка, выпечка, температурный режим выпекания, требование к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	8		
	<p>Практическое занятие. Решение задач на определение упека, припека, расчета количества жидкости, расчет продуктов с учетом взаимозаменяемости. Решение производственных ситуаций.</p>	2		
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий из дрожжевого теста (опарным и безопарным способом) (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	6		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для лабораторных работ. 			

<ol style="list-style-type: none"> 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			
<p>Учебная практика по ПМ.07</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 22. 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. 23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 25. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 26. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 27. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 28. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 29. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 30. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 	144		

<p>31. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>32. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>33. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>34. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>35. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>36. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>37. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>38. 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).</p> <p>39. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>40. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика по ПМ. 07 Виды работ:</p>	<p><i>108</i></p>	<p>ПК 1.4, 1.3, ПК01.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,</p>	<p>З 1.4.01-1.4.05 У 1.4.01-1.4.08 Н 1.4.01-1.4.02 З 1.3.01-1.3.07</p>

<ol style="list-style-type: none"> 10. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 11. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявки перед началом работы. 12. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 13. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 14. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 15. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 16. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 17. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос и для транспортирования. 18. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. 19. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученным заданиями, регламентами, стандартами организации питания-базы практики. 20. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентом (правила техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 21. 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, регламентом организации питания-базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 22. Выполнения задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программы кухни предприятия питания. 23. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого 		<p>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>У 1.3.01-1.3.09 Н 1.3.01-1.3.03 З 1.1.01-1.1.11 У 1.1.01-1.1.09 Н 1.1.01-1.4.02</p>
---	--	---------------------------------------	--

<p>оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос для транспортирования.</p> <p>24. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>25. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>26. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований безопасности готовой продукции.</p> <p>27. 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, условия хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>28. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>29. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическими требованиями к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>30. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.</p> <p>31. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>32. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики с учетом качества и требований безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>			
---	--	--	--

<p>33. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>34. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>35. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способа обслуживания.</p> <p>36. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания –базы практики.</p> <p>37. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентом (правила техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>38. 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, регламентом организации питания-базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>39. Выполнения задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программы кухни предприятия питания.</p> <p>40. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос для транспортирования.</p> <p>41. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>42. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>			
---	--	--	--

<p>43. 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, условия хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>44. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>45. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания –базы практики.</p> <p>46. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентом (правила техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>47. 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, регламентом организации питания-базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>48. Выполнения задания (заказа) по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программы кухни предприятия питания.</p> <p>49. Подготовка к реализации (презентации) мучных, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных, хлебобулочных изделий на вынос для транспортирования.</p> <p>50. Организация хранения готовых мучных, хлебобулочных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>51. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>52. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции,</p>			
---	--	--	--

<p>соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>53. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных, хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>			
<p>Всего</p>	<p>514</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (*наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ПОП-П*), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории химии;

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

учебный кондитерский цех (*перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля*), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Мастерские _____ (*перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля*), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по 43.02.15/ «Поварское и кондитерское дело».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

37. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

38. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

39. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

40. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

41. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

42. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
43. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
44. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
45. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
46. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
47. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
48. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
49. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
50. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
51. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
52. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
53. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
54. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
55. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
56. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
57. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с
58. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

59. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
60. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
61. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
62. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
63. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.
64. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. - «Феникс», 2016 – 373 с.
65. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
66. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
67. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
68. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.2. Электронные издания:

9. 1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>Освоение рабочей профессии «Повар» (16675 Повар)</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системы ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов): -рациональное размещение рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов.; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности: -своевременное проведение уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовке к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требований инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам)
---	--	---

Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техники приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованию рецептуры);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

- *корректное использование цветных разделочных досок;
- *раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- *соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении

конкретных операций, хранение
 ножей в чистом виде во время
 работы, правильная
 (обязательная) дегустация в
 процессе приготовления, чистота
 на рабочем и в холодильнике);
 *адекватный выбор и целевое,
 безопасное использование
 оборудования, инвентаря,
 инструментов, посуды;
 -соответствие времени
 выполнения работ нормативам;
 -соответствие массы
 обработанного сырья, готовых
 полуфабрикатов требований
 рецептуры;
 -точность расчетов закладки
 сырья при изменении выхода
 полуфабрикатов,
 взаимозаменяемости сырья,
 продуктов;
 -адекватность оценки качества
 готовой продукции, соответствии
 ее требованиям рецептуры,
 заказу;
 -соответствие внешнего вида
 готовых полуфабрикатов
 требованиям рецептуры;
 -аккуратность выкладывания
 готовых полуфабрикатов в
 функциональные емкости для
 хранения и транспортирования;
 -эстетичность аккуратность
 упаковки готовых
 полуфабрикатов для отпуски на
 вынос

	<p> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системы ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки): -рациональное размещение рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов.; </p>
--	---

	<p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности:</p> <p>-своевременное проведение уборки рабочего места повара;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовке к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки, на продукты действующим правилам</p>
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

- *корректное использование цветных разделочных досок;
- *раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- *соблюдение требований персональных гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем и в холодильнике);
- *адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

-соответствие времени выполнения работ нормативам;

-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу;

-соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;

- *соответствие температуры подачи виду блюда;
- *аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобные продукты)

	<p>*соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>*гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>*гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>*соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>
	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системы ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки):</p> <p>-рациональное размещение рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов.;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности:</p> <p>-своевременное проведение уборки рабочего места повара;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном</p>

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

	<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем и в холодильнике);</p> <p>*адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>*соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закусок;</p> <p>*аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобные продукты)</p> <p>*соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>*гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>*гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>*соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>
	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системы ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p>

	<p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки):</p> <p>-рациональное размещение рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов.;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности:</p> <p>-своевременное проведение уборки рабочего места повара;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовке к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требований инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на продукты, действующим правилам</p>
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков:</p> <p>--адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>

-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;

- оптимальность процесса холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

*корректное использование цветных разделочных досок;

*раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

*соблюдение требований персональных гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем и в холодильнике);

*адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

-соответствие времени выполнения работ нормативам;

-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу;

-соответствие внешнего вида готовой холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;

*соответствие температуры подачи;

	<p>*аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобные продукты)</p> <p>*соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>*гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>*гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>*соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>
	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системы ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции):</p> <p>-рациональное размещение рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов.;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности:</p> <p>-своевременное проведение уборки рабочего места кондитера;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организация хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p>

	<p>-соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовке к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требований инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на продукты, действующим правилам</p>
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>--адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>- профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,</p>

	<p>требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> *корректное использование цветных разделочных досок; *раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; *соблюдение требований персональных гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем и в холодильнике); *адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; *гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) *гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; *соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; -эстетичность аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска на вынос
--	---

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 Основы философии»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.01 Основы философии»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 03	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Предмет философии и ее история		17		
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 01.06, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность 2. Предмет и определение философии.			
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 01.06, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).			
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика			
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 01.06, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.			
Тема 1.4	Содержание учебного материала	5		Уо 01.06, Уо 03.03

Современная философия	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.		ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	2. Особенности русской философии. Русская идея.			
Раздел 2. Структура и основные направления философии		17		
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 01.06, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).			
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления			
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 01.06, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.			
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.			
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 01.06, Уо 03.03 Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.			
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности			
Тема 2.4	Содержание учебного материала	6		Уо 01.06, Уо 03.03

Место философии в духовной культуре и ее значение	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 10	Уо 05.01, Уо 06.01 Уо 06.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 03.03 Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 06.01
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.			
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 300 с.
2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 288 с. (Профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2019. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750>

2. Основы философии : Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5. <http://znanium.com/go.php?id=444308>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.
4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.
5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.
6. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991.- 480 с.
7. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.
8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 История»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью *общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по /специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 05	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста		
ОК 06			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁵⁵

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		10		
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	5	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.			
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.			
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».			
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	5	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.			
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.			
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.			
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		24		

⁵⁵ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.			
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.			
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	5	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.			
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.			
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	5	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.			
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.			
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».			
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.			
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	4	ОК 03	Уо 03.01
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.			

Перспективы развития РФ в современном мире.	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		ОК 05 ОК 06	Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.			
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.			
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.			
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала	6	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 03.01 Зо 05.01 Зо 03.01 Зо 06.01
	. Информационное общество. Глобализация и ее последствия . Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление			
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 256 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 384 с

3.2.2. Основные электронные издания

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>

<http://www.fershal.narod.ru/>

<http://www.geocities.com>

<http://www.hronos.km.ru>

<http://www.machaon.ru/hist/>

<http://battleship.spb.ru/>

<http://rjw.narod.ru/>

<http://closelook.narod.ru/>

<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>

<http://dynastie.narod.ru/>

<http://www.history.standart.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности</p>		

по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 2.4	У2.4.18	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке	З 2.4.10	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.5	У 2.5.18	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке	З 2.5.18	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.6	У 2.6.14	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке	З 2.6.17	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.7	У 2.7.14	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке	З 2.7.17	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.3			З 3.3.20	Правила и техники общения, ориентированные на

				потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.4	У 3.4.20	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 3.4.22	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.5	У 3.5.16	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 3.5.18	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6	У 3.6.16	Владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 3.6.13	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.2	У 4.2.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	З 4.2. 16	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.3	У 4.3.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	З 4.3.15	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4	У 4.4.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	З 4.4.14	Правила и техники общения, ориентированные на потребителя, базовый словарный запас, в

				т.ч. на иностранном языке
ПК 4.5	У 4.5.13	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	З 4.5. 14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 6.1			З 6.1.12	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ОК .02	Уо.02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо.02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо.02.02	Определять необходимые источники информации	Зо.02.02	Приемы структурирования информации
	Уо.02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо.02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информации
	Уо.02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо.02.05	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо.02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий		
	Уо.02.07	Использовать современное программное обеспечение		

ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	172
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	164
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	164
Промежуточная аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		14		
Тема 1.1.	Содержание			
Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
	Фонетический материал - основные звуки и интонации английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);	8		

	<ul style="list-style-type: none"> - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки . 			
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Тематика практических занятий			
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Раздел 2. Развивающий курс		94		
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Тематика практических занятий	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе,			

	образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.			Зо 10.04
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Тематика практических занятий	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.			
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Тематика практических занятий	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			
Тема 2.4. Досуг	Тематика практических занятий	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем			

	- придаточные предложения времени и условия (if, when).			Зо 10.04
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Тематика практических занятий			
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	б	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Тематика практических занятий			
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	б	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Тематика практических занятий			
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Тематика практических занятий			
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение,	Тематика практических занятий			
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04,

профессиональные навыки и умения)	- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.			Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.11 Профессии, карьера	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.12	Тематика практических занятий			

Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	У2.4.18 У 2.5.18 У 2.6.14 У 2.7.14 У 3.4.20 У 3.5.16 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04

Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		60		
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Тематика практических занятий		ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 6.1., ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	У2.4.18 У 2.5.18 У 2.6.14 У 2.7.14 У 3.4.20 У 3.5.16 У 3.6.16 У 4.2.18 У 4.3.13 У 4.4.13 У 4.5.13, З 2.4.10, З 2.5.18, З 2.6.17 З 2.7.17, З 3.3.20, З 3.4.22 З 3.5.18, З 3.6.13, З 4.2. 16 З 4.3.15, З 4.4.14, З 4.5. 14 З 6.1.12, Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04, Зо.02.01 Зо.02.02 Зо.02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	8		
	2. Типы организаций питания и работа персонала	6		
	3. Составление меню, названия блюд	8		
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	6		
	5. Кухонная столовая и барная посуда	6		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	6		
	Система закупок продуктов и их хранения	6		
	8. Организация работы официанта и бармена	6		
9. Кухня народов мира	8			
Промежуточная аттестация		4		
Всего:		172		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 336 с.

3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2019. – 319 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на		

<p>известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
---	--	---

Приложение 3.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Психология общения»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.04 Психология общения»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04 Психология общения» является обязательной частью *общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁵⁶

Код ПК, ОК ⁵⁷	Код умений	Умения ⁵⁸	Код знаний	Знания ⁵⁹
ПК 2.4	У 2.4.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 2.5	У 2.5.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 2.6	У 2.6.13	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.6.15	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 2.7	У 2.7.01	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.7. 17	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4	У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
ПК 3.5	У 3.5.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	У 3.5.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
ПК 3.6	У 3.6.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 3.6.13	правила и техники общения, ориентированные на потребителя

⁵⁶ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

⁵⁷ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

⁵⁸ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

⁵⁹ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

ПК 4.2	У 4.2.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 4.2. 14	правила общения с потребителями
ПК 4.4	У 4.4.12	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 4.4.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 5.3	У 5.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка,		
ПК 5.4	У 5.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка,		
ПК 5.6	У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления		
ПК 6.2	У 6.2.01	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала	З 6.2.10	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
			З 6.2.11	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ОК 03	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05			Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁶⁰

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, У 03.03
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.			У 03.03, У 04.01 У 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7.17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2.14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 З 03.03, З 04.01, З 05.01
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	2		
	Практические занятия Эссе на тему «Культура речи». Самодиагностика навыков невербального общения .	2		
	Развитие навыков установления контактов	2		
Психологическое исследование «Общение как фактор развития личности»				
Тема 2. Общение как восприятие	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.			

⁶⁰ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2	ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, Уо 03.03 Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
	Практические занятия Имидж делового человека. Публичное выступление.	2		
	Отработка приемов эффективного слушания	2		
	Подготовка текста выступления	2		
	Психологическое исследование «Особенности личностного познания и характеристики общения»	2		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, Уо 03.03 Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.			
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2		
Тема 4. Общение как обмен информацией	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.			
	2. Невербальная коммуникация.			

(коммуникативная сторона общения)	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, Уо 03.03 Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
Тема 5.	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, Уо 03.03 Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
Формы делового общения и их характеристики	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	2		
	Практические занятия	2		
	Тренинг «Деловое общение» (ролевые игры) «Дискуссия».	2		
	«Слушание как активный процесс деловой коммуникации».	2		
	Самодиагностика и самоанализ результатов тестирования по теме «Деловое общение»	2		
	Психологическое исследование «Социально – психологические аспекты взаимодействия в общении»	2		
Тема 6.	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, Уо 03.03
Конфликт: его сущность и основные характеристики	1. Понятие конфликта и его структура.	2		
	2. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2		

			ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
	Практические занятия Деловая игра «Конфликт. Пути преодоления конфликтной ситуации».	2		
	Дебаты как специально организованный публичный обмен мнениями.	2		
	Практическая работа «Руководство и лидерство».	2		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11 У 6.2.01, Уо 03.03 Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.			
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2		
	Практические занятия Самодиагностика «Мое поведение в конфликтной ситуации».	2	ОК 03, ОК 04 ОК 05, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6	У 2.4.17, У 2.5.17 У 2.6.13, У 2.7.01 У 3.4.18, У 3.5.15 У 3.6.15, У 4.2.17 У 4.4.12, У 5.3.22 У 5.4.23, У 5.6.11

	Проанализировать художественные произведения, где рассматриваются различные стратегии поведения в конфликтных ситуации		ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.6, ПК 6.2	У 6.2.01, Уо 03.03 Уо 03.03, Уо 04.01 Уо 04.02, З 2.4.10 З 2.5.22, З 2.6.15 З 2.7. 17, У 3.4.18 У 3.5.15, З 3.6.13 З 4.2. 14, З 4.4.14 З 6.2.10, З 6.2.11 Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 05.01
Тема 8.	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	
Общие сведения об этической культуре	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения			
	2. Психологическое исследование «самораскрытие и самопредъявление личности в общении»	4		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Психологии» с техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2019. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

Столяренко Л.Д. Психология общения: учебник / Л.Д.Столяренко, С.И.Самыгин - Изд. 3-е. -Ростов-на-Дону: «Феникс», 2019 – 317с.-.

2. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник / Г.М. Шеламова. – М.: Академия, 2019. – 192 с.

3. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М.: Юрайт, 2019. — 463 с.

4.Столяренко Л.Д. Психология общения: учебник / Л.Д.Столяренко, С.И.Самыгин - Изд. 5-е. -Ростов-на-Дону: «Феникс», 2019. – 317с.-. (Среднее профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249- http://znanium.com/go.php?id=410246

1. www.koob.ru - Электронная библиотека koob.ru

2. www.psychology.ru –Энциклопедия практической психологии ПСИХОЛОГОС

3. <https://psichel.ru/psihologiya-obshheniya/> –Сайт Максима Власова «Психология человека»

4. <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/konfliktologiya.html>- - Энциклопедия экономиста, раздел «Конфликтология»

5. <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe-obshchenie.html>- - Энциклопедия экономиста, раздел «Деловое общение»

3.2.3. Дополнительные источники

1. Зарецкая, И.И. Основы этики и психологии делового общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Зарецкая. - М.: Оникс, 2015. – 224 с.

2. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений – СПб.: Издательский дом «Питер», 2010. – 576 с.

3. Курбатов В.И. Конфликтология – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2009.-448с.

4. Лавриненко В. Н. Деловая культура: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан. — М.: Юрайт, 2016. — 118 с.

5. Лихачев Д.С. Письма о добром / Дмитрий Лихачев.- СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2017.-160с.- (Азбука-классика.Non-Fiction).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ 05 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 05. Физическая культура»

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина **ОГСЭ 05. Физическая культура** является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	168
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	160
Промежуточная аттестация	2
Консультации	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		12		
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала	2	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.			
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вработывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
	Содержание учебного материала Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные			

	органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.			
	Тематика практических занятий			
	1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	10		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		106		
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала			
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.			
	Тематика практических занятий			
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	22	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04

	-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.			
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	-	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.			
	Тематика практических занятий	12		
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.			
Тема 2.3. Спортивные игры.	Содержание учебного материала	-	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.			

	<p>Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Гандбол. Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>			
	<p>Тематика практических занятий</p>	<p>48</p>		

	<p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</p> <p>4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.</p>			
<p>Тема 2.4. Аэробика (девушки)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками</p> <p>Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.</p> <p>Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.</p> <p>Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.</p> <p>Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".</p>	-	<p>ОК 08</p>	<p>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04</p>

	<p>Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.</p>			
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий.</p> <p>3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p>	12		
<p>Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.</p> <p>Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.</p> <p>Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.</p> <p>Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний</p>	-	<p>ОК 08</p>	<p>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p>	12		

	<p>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>- воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>- воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</p> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп</p>			
<p>Тема 2.5. Лыжная подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p>Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p>Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>	-	ОК 08	<p>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p> <p>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p>			12

	<p>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p> <p>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p> <p>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</p> <p>4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.</p>			
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		32		
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>	-	ОК 08	<p>Уо 08.01</p> <p>Уо 08.02</p> <p>Уо 08.03</p> <p>Зо 08.01</p> <p>Зо 08.02</p> <p>Зо 08.03</p> <p>Зо 08.04</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p> <p>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.</p> <p>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.</p> <p>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p>	32		

	5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.			
Промежуточная аттестация		2		
Консультации		4		
Всего:		168		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: универсальный спортивный зал, тренажёрный зал, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

Спортивное оборудование:

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары);

оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы).

гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания;

оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

лыжные базы с лыжохранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками;

учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности;

лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.).

Технические средства обучения:

- выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2019. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1

2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2019.- 259 с.

3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 234с

4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2019. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2019. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2019. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>

4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

1. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosSPORT.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. - Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.

2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.

3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках:	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;

<p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>- при тестировании в контрольных точках.</p> <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</p> <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p> <p>- техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1			З 1.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
			З 1.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
ПК 2.1			З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
ПК 5.1			З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
			З 5.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
ПК 5.2	У 5.2.10	контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)		

	У 5.2.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)		
	У 5.2.10	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов		
	У 5.2.11	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 5.3	У 5.3.06	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	У 5.3.07	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4	У 5.4.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)	З 5.4.01	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.14	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
	У 5.4.20	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности		

ПК 5.5	У 5.5.05	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)	З 5.5.09	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	З 5.5.10	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 6.3	У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения	З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
			З 6.3.03	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
			З 6.3.10	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4			З 6.4.04	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
			З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН)
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах

		решения задачи и/или проблемы		
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01 Зо 02.03	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
			Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02

Раздел 1	Морфология и физиология микробов	18		
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.3, ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09, У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.			
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.			
	Тематика лабораторных работ	4		
Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2			
Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2			
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.			
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов			

				Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Тематика лабораторных работ	4	ПК 1.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2		У 5.2.10, У 5.2.11
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2		У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07	Уо 01.01, Уо 01.04
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.			Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.			Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
Тема 1.4 Патогенные мик-робы и микроби- ологические	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 5.1, ПК 5.2	У 5.2.10, У 5.2.09
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.			У 5.2.10, У 5.2.11
	Инфекция и иммунитет.			У 5.3.06, У 5.3.07
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом			У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06

пока-затели безопасности пищевых продуктов	производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Тематика практических занятий	4	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2		
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2		
Раздел 2	Основы физиологии питания	24		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08
	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			

				3 5.3.10, 3 5.4.01 3 5.5.09, 3 5.5.10 3 6.3.01, 3 6.3.03 3 6.3.10, 3 6.4.04 3 6.4.02, 3о 01.01 3о 01.02, 3о 01.04 3о 02.01, 3о 02.03 3о 03.01, 3о 03.02 3о 05.02, 3о 07.01 3о 07.02
	Тематика практических занятий	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 3 5.1.03, 3 5.1.08 3 5.3.10, 3 5.4.01 3 5.5.09, 3 5.5.10 3 6.3.01, 3 6.3.03 3 6.3.10, 3 6.4.04 3 6.4.02, 3о 01.01
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 3 5.1.03, 3 5.1.08 3 5.3.10, 3 5.4.01 3 5.5.09, 3 5.5.10 3 6.3.01, 3 6.3.03 3 6.3.10, 3 6.4.04 3 6.4.02, 3о 01.01 3о 01.02, 3о 01.04 3о 02.01, 3о 02.03
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения			
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			

				Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Тематика практических занятий	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека			
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда			
	Тематика практических занятий	4	ПК 5.1, ПК 5.2	
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07

	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	ПК 6.4	У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01
Тема 2.4 Рациональное сбалансированно е питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 5.2, ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания			
	Тематика практических занятий	4	ПК 5.2, ПК 6.4	У 5.2.10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4		З 6.4.02
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений			

	по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
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	2	ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, З 6.4.04
	Личная гигиена работников пищевых производств.			
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.			
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	Тематика практических занятий	4		
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2		
Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2			
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	4	ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, З 6.4.04
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.			
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания			
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.			
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			
	Тематика практических занятий	2		
Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2			
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02	У 5.2.10, У 5.2.09

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4	У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01 Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			
	Тематика практических занятий	2		ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3 ПК 6.4
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4 ПК 5.5, ПК 6.3	У 5.2.10, У 5.2.09 У 5.2.10, У 5.2.11 У 5.3.06, У 5.3.07 У 5.4.08, У 5.4.14 У 5.4.20, У 5.5.05 У 5.5.10, У 6.3.06 Уо 01.01, Уо 01.04 Уо 01.07, Уо 02.01
	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. Гигиенические			

хранению пищевых продуктов	требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ПК 6.4	Уо 02.04, Уо 02.06 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 05.01, Уо 07.01 З 5.1.03, З 5.1.08 З 5.3.10, З 5.4.01 З 5.5.09, З 5.5.10 З 6.3.01, З 6.3.03 З 6.3.10, З 6.4.04 З 6.4.02, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 05.02, Зо 07.01 Зо 07.02
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.*
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
10. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.*
11. *ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.*
12. *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.*
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2019г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

<p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; 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;</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
--	--	--

<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья» является обязательной частью *наименование цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии/специальности Тип Код Наименование*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁶¹

Код ПК, ОК ⁶²	Код умений	Умения ⁶³	Код знаний	Знания ⁶⁴
ПК 1.1	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
ПК 1.1	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
ПК 1.1	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
ПК 1.1	У 1.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с	З 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и

⁶¹ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

⁶² Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

⁶³ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

⁶⁴ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

		учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		дезинфицирующих средств
ПК 1.1	У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.1	У 1.3.07	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК1.4	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять		

		средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Уо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Уо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	20
Промежуточная аттестация	4
Консультация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.			
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	54		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.			

	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		ПК 1.1- ПК1.4	У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ПК 1.1- ПК1.4	У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01	
	Тематика лабораторных работ	2		
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 1.3	Содержание учебного материала	6		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6,	

Товароведная характеристика зерновых товаров	его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01;Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ПК 1.1- ПК1.4	
	Тематика лабораторных работ	2		
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1,ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01;Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	8		

Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		ПК 1.1- ПК1.4	
	Тематика лабораторных работ	2		
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	8		

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 1.1- ПК1.4	
	Тематика лабораторных работ	2		
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	8		

Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		ПК 1.1- ПК1.4	
	Тематика лабораторных работ	2		
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 1.1- ПК1.4	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	4		

Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		ПК 1.1- ПК1.4	
Тематика лабораторных работ		2		
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10,	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03;

	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	Тематика лабораторных работ	2		
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	46		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	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.).			
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям			
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.			
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
	Тематика практических занятий	4		
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1		
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	1		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8		

Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	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.			
	Тематика практических занятий	2		
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	2. Определение наличия запасов на складе.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05
	1. 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			

	<p>скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.</p> <p>2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов</p> <p>3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов</p>		ПК 1.1- ПК1.4	<p>Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04</p> <p>У1.1. 01.01-У1.1. 01.09</p> <p>З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01</p>	
	Тематика практических занятий	4	<p>ОК 1,ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01;Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04</p> <p>У1.1. 01.01-У1.1. 01.09</p> <p>З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01</p>	
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1			
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2			
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1			
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8	<p>ОК 1,ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01;Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04</p> <p>У1.1. 01.01-У1.1. 01.09</p> <p>З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01</p>	
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.				ПК 1.1- ПК1.4
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство				

	Тематика практических занятий	4		
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	8		
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов 3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков 4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01

	продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания			
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд			
	Тематика практических занятий	6		
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1- ПК1.4	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1. 01.01-У1.1. 01.09 З 1.1.01-З 1.1.09; З 1.3.05-З 1.3.07; З 1.4.01
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2		
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2		
Промежуточная аттестация		4		
Консультации		2		
Всего:		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012

2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>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;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Рабочая программа

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

	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	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ⁶⁵	
Промежуточная аттестация ⁶⁶	4
Консультация	2

⁶⁵ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

⁶⁶ Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	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.		
Раздел 1	Механическое оборудование	16	ОК1-7,9,10
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
Тема 1.8.	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10

Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
Раздел 2.	Тепловое оборудование	21	ОК1-7,9,10
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 6.4
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10

Универсальное и водогрейное оборудование	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
Раздел 3	Холодильное оборудование	7	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы,	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		

холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	12	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		

кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
Промежуточная аттестация	4		
Консультации	2		
Всего:	64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ. ЗАКОНЫ. О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]: ФЕДЕР. ЗАКОН: [ПРИНЯТ ГОС. ДУМОЙ 1 ДЕК.1999 Г.: ОДОБР. СОВЕТОМ ФЕДЕРАЦИИ 23 ДЕК. 1999 Г.: В РЕД. НА 13.07.2015Г. № 213-ФЗ].

[HTTP://PRAVO.GOV.RU/PROXY/IPS/?DOCBODY=&ND=102063865&RDK=&BACKLINK=](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=)

1

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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 		<p>-письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>производстве, предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
--	--	--

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Организация обслуживания»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
ПК 1.1	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
ПК 1.1	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
ПК 1.1	У 1.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	З 1.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к

				работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.1	У 1.3.07	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК1.4	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2.	У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов	З 2.2.09	способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.4.	У 2.4.04	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	З 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
ПК 2.4.	У 2.4.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
ПК 2.4.	У 2.4.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с	З 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и

		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.		гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
ПК 2.4.	У 2.4.12	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	З 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
ПК 2.4.	У 2.4.13	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	З 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.4.	У 2.4.14	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.4.	У 2.4.15	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.4.	У 2.4.16	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи		
ПК 2.4.	У 2.4.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей		
ПК 2.4.	У 2.4.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на		

		иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5.	У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 2.5.	У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
ПК 2.5.	У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом	З 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
ПК 2.5.	У 2.5.09	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	З 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
ПК 2.5.	У 2.5.12	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	З 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
ПК 2.5.	У 2.5.13	контролировать температуру подачи горячих	З 2.5.11	температурный режим, последовательность

		блюдо из яиц, творога, сыра, муки		выполнения технологических операций
ПК 2.5.	У 2.5.15	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	З 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
ПК 2.5.	У 2.5.16	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи	З 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
ПК 2.5.	У 2.5.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
ПК 2.5.	У 2.5.18	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 2.5.18	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
ПК 2.5.			З 2.5.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.5.			З 2.5.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
ПК 2.5.			З 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.5.			З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя

ПК 2.5.			З 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК2.6.	У 2.6.08	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	З 2.6.08	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК2.6.	У 2.6.09	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	З 2.6.09	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
ПК2.6.	У 2.6.10	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 2.6.10	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
ПК2.6.	У 2.6.11	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	З 2.6.11	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК2.6.	У 2.6.12	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи	З 2.6.12	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК2.6.	У 2.6.13	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.6.13	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК2.6.	У 2.6.14	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 2.6.14	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы,

				нерыбного водного сырья
ПК2.6.			З 2.6.15	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК2.6.			З 2.6.16	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК2.7.	У 2.7.011	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК2.7.	У 2.7.012	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи		
ПК2.7.	У 2.7.013	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.7. 13	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
ПК2.7.	У 2.7.014	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 2.7. 14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
ПК2.7.			З 2.7. 15	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
ПК2.7.			З 2.7. 16	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК2.7.			З 2.7. 17	правила общения, техника общения,

				ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПКЗ.3.	У 3.3.15	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 3.3.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
ПКЗ.3.			З 3.3.16	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
ПКЗ.3.			З 3.3.17	температура подачи салатов сложного ассортимента
ПКЗ.3.			З 3.3.18	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
ПКЗ.3.			З 3.3.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПКЗ.3.			З 3.3.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПКЗ.4.	У 3.4.06	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом	З 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
ПКЗ.4.	У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента	З 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ПКЗ.4.	У 3.4.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок	З 3.4. 16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
ПКЗ.4.	У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи	З 3.4. 17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
ПКЗ.4.	У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 3.4. 18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
ПКЗ.4.	У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 3.4. 20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
ПКЗ.4.			З 3.4. 21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
ПКЗ.4.			З 3.4. 22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПКЗ.5.	У 3.5.11	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	З 3.5.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПКЗ.5.	У 3.5.12	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к	З 3.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из

		безопасности готовой продукции		рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПКЗ.5.	У 3.5.13	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	З 3.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ПКЗ.5.	У 3.5.14	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи	З 3.5.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
ПКЗ.5.	У 3.5.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 3.5.15	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
ПКЗ.5.	У 3.5.16	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 3.5.16	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

			З 3.5.17	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПКЗ.5.			З 3.5.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПКЗ.6.	У 3.6.13	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	З 3.6.10	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
ПКЗ.6.	У 3.6.14	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	З 3.6.11	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
ПКЗ.6.	У 3.6.15	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 3.6.12	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПКЗ.6.	У 3.6.16	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	З 3.6.13	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый

				словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации

	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности

ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Уо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Уо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		бережливого производства		
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	34
Промежуточная аттестация	2
Консультация	2

Торговые помещения организаций питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16-У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20- 33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13
	Интерьер помещений организации питания	2		
	Сервизная, назначение, оснащение			
	Моечная столовой и кухонной, посуды, назначение, оснащение			
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
Тематика практических занятий	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19,У3.5.11-У3.5.16,У3.6.13,У3.6.16 31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04,	
Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2			

				32.5.09,32.5.11,32.5.12,32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20,33.4.06, 33.4.12,33.4.16, 33.4.18,33.4.20-33.4.22,33.5.11-33.5.18,33.6.10,33.6.13
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	12	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15,У3.4.06, У3.4.12,У3.4.16- У3.4.19,У3.5.11- У3.5.16,У3.6.13,У3.6.16
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды			
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09,32.5.11,32.5.12,32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20,33.4.06, 33.4.12,33.4.16, 33.4.18,33.4.20-33.4.22,33.5.11-33.5.18,33.6.10,33.6.13
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья			
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности			
	Правила работы с подносом			
	Тематика практических занятий			
Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04	
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2			
	2			

	<p>Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию</p> <p>Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом</p>	2	<p>ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.</p>	<p>У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16</p> <p>31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13</p>	
<p>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05</p> <p>Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04</p> <p>У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16</p> <p>31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18,</p>	
	<p>Средства информации. Назначение и принципы составления меню</p>				2
	<p>Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин</p>				

				33.4.20-33.4.22,33.5.11-33.5.18,33.6.10,33.6.13
	Тематика практических занятий	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16,У3.6.13,У3.6.16 31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11,32.5.12,32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20,33.4.06, 33.4.12,33.4.16, 33.4.18,33.4.20-33.4.22,33.5.11-33.5.18,33.6.10,33.6.13
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов			
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.	2		

	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33. 6.10, 33.6.13
	Тематика практических занятий	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2 2	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	3о 01.01- 3о 01.06; 3о 02.01- 3о 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12-У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16 31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33. 6.10, 33.6.13
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	10	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05
	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	ПК 1.1	Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09 31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01
	Тематика практических занятий	6	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2		
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1		
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1		
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской	Содержание учебного материала	10	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03;
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2		

продукции, напитков	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.			31.1.01-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий			
	Правила этикета и нормы поведения за столом			
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP			
	Расчет с потребителями			
Тематика практических занятий	6	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01- Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	31.1.01-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13	
Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1			
Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1			
Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей				
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)				

				32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16 31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай			
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
Тематика практических занятий	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03;	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1			
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1			

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16 31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08- 32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33. 6.10, 33.6.13
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01- Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02; Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У.1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16
	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			
		2	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	

	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22,33.5.11-33.5.18,33.6.10,33.6.13
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
	Тематика практических занятий	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.101-У1.1.03, У1.09, У1.3.07, У1.4.01, У2.2.09, У2.4.04, У2.4.06, У2.4.07, У2.4.12, У2.4.13, У2.4.14, У2.4.15- У2.4.18, У2.6.08-У2.6.14, У2.7.12- У2.7.14, У3.3.15, У3.4.06, У3.4.12, У3.4.16- У3.4.19, У3.5.11- У3.5.16, У3.6.13, У3.6.16
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	ПК 1.1; ПК 1.4; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6.	31.101-31.1.03, 31.1.11, 31.3.07, 31.4.01, 32.2.09, 32.4.04, 32.4.06, 32.4.07, 32.4.08, У2.4.09, У2.4.10, 32.5.02- 32.5.04, 32.5.09, 32.5.11, 32.5.12, 32.5.15-32.5.29, 32.6.08-32.6.16, У2.7.13-У2.7.17, 33.3.20, 33.4.06, 33.4.12, 33.4.16, 33.4.18, 33.4.20-33.4.22, 33.5.11- 33.5.18, 33.6.10, 33.6.13
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богусева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2019. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.friro.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<ul style="list-style-type: none"> – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none">– складывать салфетки разными способами;– соблюдать личную гигиену– подготавливать посуду, приборы, стекло– осуществлять прием заказа на блюда и напитки– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;– заменять использованную посуду и приборы;– составлять и оформлять меню,– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы– обслуживать иностранных туристов– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое 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 3.10
к ОПОП-П по профессии/специальности
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11, ПК 6.1, 6.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.1	У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков	З 6.1.09	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
ПК 6.2	У 6.2.01	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции	З 6.2.04	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
	У 6.2.01	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З 6.2.07	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
ОК 01	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	98
Объем образовательной программы	94
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия	38
Самостоятельная работа	-

Промежуточная аттестация	2
Консультация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		
Раздел 1 Основы экономики		56		
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.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	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.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	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.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04

				3o 09.01, 3o 09.02 3o 10.05, 3o 11.03
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	18		
	<p>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.</p>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уo 01.02, Уo 01.04, Уo 02.08, Уo 03.07 Уo 04.02, Уo 05.01, Уo 06.01, Уo 07.02, Уo 09.01, Уo 09.02, Уo 10.01, Уo 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	<p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП</p>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уo 01.02, Уo 01.04, Уo 02.08, Уo 03.07 Уo 04.02, Уo 05.01, Уo 06.01, Уo 07.02, Уo 09.01, Уo 09.02, Уo 10.01, Уo 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
<p>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.</p>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уo 01.02, Уo 01.04, Уo 02.08, Уo 03.07 Уo 04.02, Уo 05.01, Уo 06.01, Уo 07.02, Уo 09.01, Уo 09.02, Уo 10.01, Уo 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02		

				3о 06.02, 3о 07.04 3о 09.01, 3о 09.02 3о 10.05, 3о 11.03
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, 3о 01.02, 3о 01.03 3о 02.04, 3о 03.05 3о 04.01, 3о 05.02 3о 06.02, 3о 07.04 3о 09.01, 3о 09.02 3о 10.05, 3о 11.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, 3о 01.02, 3о 01.03 3о 02.04, 3о 03.05 3о 04.01, 3о 05.02 3о 06.02, 3о 07.04 3о 09.01, 3о 09.02 3о 10.05, 3о 11.03
	Практические занятия. 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	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, 3о 01.02, 3о 01.03 3о 02.04, 3о 03.05

			ПК 6.2	Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Практические занятия. 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	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2		У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Практические занятия. 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	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2		У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Практические занятия. 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	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2		У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02

				Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	-		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4		
	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		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий	Содержание учебного материала	4		
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01,

общественного питания.	классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия. 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 питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4		
	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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		

	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес- планирования	Содержание учебного материала	16	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 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			У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2

				Зо 10.05, Зо 11.03
	<p>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</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>
	<p>Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>
	<p>Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02</p>

				Зо 10.05, Зо 11.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04

				Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	-		
Раздел 2. Основы менеджмента		22		
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. 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	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03

	<p>Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>
	<p>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.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>4</p>		
	<p>Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>

	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Организация банкета в ресторане»	2		
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07,

			ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	
	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.			У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	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			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02

				Зо 10.05, Зо 11.03
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач</p>			
Раздел 3. Основы маркетинга		16		
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.</p> <p>Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.</p>	8	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p> <p>ОК 11</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07</p> <p>Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03</p> <p>З 6.1.09, З 6.2.04</p> <p>З 6.2.07,</p> <p>Зо 01.02, Зо 01.03</p> <p>Зо 02.04, Зо 03.05</p> <p>Зо 04.01, Зо 05.02</p> <p>Зо 06.02, Зо 07.04</p> <p>Зо 09.01, Зо 09.02</p> <p>Зо 10.05, Зо 11.03</p>
	<p>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню).</p> <p>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).</p>		<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p> <p>ОК 11</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07</p> <p>Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03</p> <p>З 6.1.09, З 6.2.04</p> <p>З 6.2.07,</p> <p>Зо 01.02, Зо 01.03</p> <p>Зо 02.04, Зо 03.05</p> <p>Зо 04.01, Зо 05.02</p> <p>Зо 06.02, Зо 07.04</p> <p>Зо 09.01, Зо 09.02</p> <p>Зо 10.05, Зо 11.03</p>

	<p>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.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>
	<p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03</p>
<p>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p>	<p>8</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2</p>	<p>У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02</p>

				Зо 10.05, Зо 11.03
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			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	
Практические занятия. 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		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1 ПК 6.2	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05 Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1	У 6.1.05, У 6.2.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.08, Уо 03.07 Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 11.03 З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.05

			ПК 6.2	Зо 04.01, Зо 05.02 Зо 06.02, Зо 07.04 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.05, Зо 11.03
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Мониторинг ценовой политики ресторанов, кафе, закусочных			
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		96		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены

Кабинеты социально-экономических дисциплин, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы предусмотрен библиотечный фонд образовательной организации в виде печатных, электронных образовательных и информационных ресурсов: <https://e.lanbook.com/auth/signin>, <http://www.iebook.html>

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Гражданский кодекс РФ, часть 1, 2, 4
2. Российская Федерация. Налоговый кодекс РФ, часть 1, 2, 3
3. Российская Федерация. Бюджетный кодекс Российской Федерации
4. Российская Федерация. Федеральные законы, Указы Президента Российской Федерации, Постановления Правительства Российской Федерации, Инструкции Федерального агентства по налогам и сборам по вопросам финансового, бюджетного и налогового регулирования
5. Российская Федерация. О защите прав потребителей, ФЗ-2300/1-1 от 07.02.1992г. (с изм. и доп.)
6. Российская Федерация. О техническом регулировании, ФЗ РФ № 184-ФЗ от 27.12.2002г. с изм. и доп.
7. Российская Федерация. О рекламе, ФЗ РФ № 38 от 13.03.2006г.
8. Российская Федерация. Об информации, информационных технологиях и о защите информации, ФЗ РФ № 149 от 27.07.2006г.
9. Российская Федерация. О стандартизации в Российской Федерации, ФЗ РФ № 162 от 29.06.2015г.
10. Российская Федерация. О защите конкуренции, ФЗ РФ № 135 от 26.07.2006г.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3.2.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ:

14. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ. ЗАКОНЫ. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН "О РАЗВИТИИ МАЛОГО И СРЕДНЕГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ" ОТ 24.07.2007 N 209-ФЗ (ДЕЙСТВУЮЩАЯ РЕДАКЦИЯ, 2016Г) [HTTP://WWW.CONSULTANT.RU](http://www.consultant.ru)
14. [HTTP:// WWW.MANAGEMENT-PORTAL.RU](http://www.management-portal.ru) – СПРАВОЧНАЯ СИСТЕМА
15. [HTTP:// WWW.ECONOMI.GOV.RU](http://www.economy.gov.ru)
16. [HTTP:// WWW.MINFIN.RU](http://www.minfin.ru) - САЙТ МИНИСТЕРСТВА ФИНАНСОВ РФ
17. [HTTP://WWW.AUP.RU](http://www.aup.ru) – АДМИНИСТРАТИВНО-УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ ПОРТАЛ
18. БАТРАЕВА, Э. А. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ : УЧЕБНИК И ПРАКТИКУМ ДЛЯ СПО / Э. А. БАТРАЕВА. — 2-Е ИЗД., ПЕРЕРАБ. И ДОП. — М. : ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮРАЙТ, 2019. - 390С. [HTTPS://WWW.BIBLIO-ONLINE.RU/VIEWER](https://www.biblio-online.ru/viewer)

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

19. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с
20. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
21. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016.-176с.
22. Панкратов Ф.Г. и др. Основы рекламы: Учебник, 13-е изд., перераб. и допол. – М.: «Дашков и К», 2015
23. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования: Теория, методология и практика. – М.: Финпресс, 2000. – 464 с.
24. Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: Учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2008.

3.2.4. Журналы (печатные издания)

25. «Маркетинг», «Маркетинг в России и за рубежом», «Маркетолог», «Современная торговля», «Новости торговли», «Ресторанные ведомости» и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none">– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; <p>-требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>-количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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, методику расчета, планирования, анализа;– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;– стили управления;		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Умения:</p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p>		

<p> рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; </p> <p> планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; </p> <p> выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; </p> <p> управлять конфликтами и стрессами в организации; </p> <p> применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; </p> <p> анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; </p> <p> составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса </p> <p> анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; </p> <p> прогнозировать изменения на рынке ресторанный бизнеса и восприятие потребителями меню; </p> <p> анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнеса; </p> <p> грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); </p> <p> проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанный бизнеса </p>	<p> Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям </p> <p> Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. </p> <p> Точность оценки, самооценки выполнения </p> <p> Соответствие требованиям инструкций, регламентов </p> <p> Рациональность действий и т.д. </p>	
--	---	--

Приложение 3.11

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа

учебной дисциплины

«ОП.06 Правовые основы
профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	34
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	30
в том числе:	
теоретическое обучение	25
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	5
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	
Консультация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Раздел 2	Содержание учебного материала	7	
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
	Содержание учебного материала		
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Самостоятельная работа обучающихся		
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
	Содержание учебного материала		
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица			
Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности			
Тематика практических занятий			

	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 3	Основы трудового права	8	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	4	

Материальная ответственность сторон трудового договора	Материальная ответственность работодателя перед работником		ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	6	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		

Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	4	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Промежуточная аттестация			
Консультации		4	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст:[посост.на18февр.2010г.].–М.: Омега-Л, 2010.–474с.–(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.:по состоянию на01авг.2008г.].–М.:Инфра-М,20013.–131с. –(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ20дек.2001г.:по состоянию на 2 1 июля 2013г.].–М.:Инфра-М, 2013.–320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принят Гос .Думой РФ 8дек.
6. 1995г.: по состоянию на 25 янв.2010г.].–М.:ЮРАЙТ,2013.–64с.–(Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ21 дек.
8. 2001г.:по состоянию на 1 апр.2011г.].–М.:РидГрупп,2013.–256с.–(Законодательство России с комментариями к изменениям).
9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. законРФ:[принятГос.Думой РФ 24 мая 1996г.:по состоянию на10февр.2010г.].–М.: Проспект; КноРус, 2013.–176с.
10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.:по состоянию на 1 апреля 2008г.].–М.:Инфра-М,2013.–248с.– (Б-ка кодексов:выпуск10(148)).
11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ.ред.проф.А.Я.Капустина.–М.:Гардарики, 2019.–335с.
12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф.образования.–5-еизд.,стер./В.В.Румынина.–М.:Академия, 2019.–192с

3.2.2. Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. Консультант Плюс :информационно-правовая система [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>

5. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. [Электронный ресурс]. – Ростов-на-Д.: Феникс, 2007. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>

6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии

http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 299 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1>

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>		
<p>Умения:</p> <p>использовать необходимые нормативно-правовые документы;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 2	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства	

		для решения профессиональных задач		
ОК N09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	48
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел N1. Автоматизированная обработка информации		8/4		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание	<i>1</i>	ОК 02, ОК 09	3o02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04, Уo09.01, Уo09.02
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	<i>1</i>		
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	1.Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	<i>2</i>	ОК 02, ОК 09	3o02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o02.04 Уo09.01, Уo09.02
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание	<i>5</i>	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o02.04, Уo09.01, Уo09.02
	1. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	<i>1</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02,

	1. Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	4		3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
Раздел N2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		42/36		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание	<i>13</i>	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. Настольные издательские системы.	<i>1</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ОК 02, ОК 09	3o 02.01- 3o 02.04 Уo 09.01, Уo 09.02
	1. Создание и форматирование документа с помощью текстового процессора MS WORD: Работа со списками. Маркированные и нумерованные списки. Автоматические списки. Форматирование списков. Работа со стилями. Создание стиля. Проверка орфографии, грамматики, расстановка переносов. Поиск и замена текста. Вставка специальных символов. Управление просмотром документов. Просмотр и перемещение внутри документа. Переход по закладке. Использование гиперссылок. Оформление документа. Создание титульного листа. Страницы и разделы документа. Разрывы страниц. Нумерация страниц. Колончатые тексты. Внесение исправлений в текст. Колонтитулы. Размещение колонтитулов. Создание сносок и примечаний. Создание оглавления.	4		

	2. Создание и редактирование таблиц: Сортировка таблиц. Вычисления в таблицах. Преобразование текста в таблицу. Создание составных документов. Слияние документов.	4		
	3. Работа с рисунками в документе: Вставка рисунков. Составление блок-схемы. Переупорядочивание слоев рисунка и вращение фигур. Создание рисунка-подложки для текста. Управление обтеканием рисунка текстом. Работа с научными формулами	4		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание	7	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1. Создание и редактирование рисунка в графическом редакторе GIMP.	2		
	2. Работа со слоями. Создание коллажей. Художественная обработка фотографий.	2		
	3. Принципы создания анимированных изображений.	2		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание	7	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02,

	1.Разработка презентации в Power Point: Назначение системы подготовки презентации. Знакомство с программой. Разработка презентации: макеты оформления и разметки. Добавление рисунков и эффектов анимации в презентацию, аудио- и видеофрагментов. Анимация объектов. Создание автоматической презентации. Создание управляющих кнопок. Сохранение и подготовка презентации к демонстрации. Создание презентаций по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане, Современные тенденции в оформлении блюд и т.п.	4		3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	2.Использование триггеров в презентации	2		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание	10	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	1		
	2. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 02, ОК09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1.Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса.	4		

	2.Создание формы, отчета.	4		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание	5	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК02, ОК09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2		
	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2		
Раздел №3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		<i>10/8</i>		
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание	5	ОК 02, ОК 09	3o 02.01, 3o02.02, 3o02.03, 3o 02.04 Уo09.01, Уo09.02
	1.Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки	1		

	документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 02, ОК 09	3о 02.01, 3о02.02, 3о02.03, 3о 02.04 Уо09.01, Уо09.02
	1.Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	4		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание	5	ОК 02, ОК 09	3о 02.01, 3о02.02, 3о02.03, 3о 02.04 Уо09.01, Уо09.02
	1.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	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 02, ОК 09	3о 02.01, 3о02.02, 3о02.03, 3о 02.04 Уо09.01, Уо09.02
	1.Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	4		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Елочкин М.Е. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2022 – 256 с.: ил.

2. Семенов В.И. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2021. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Знания :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 с использованием цифровых средств; - современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	<p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.).</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д</i></p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

<p><i>- использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</i></p> <p><i>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</i></p> <p><i>- использовать современное программное обеспечение</i></p>		
---	--	--

Приложение 3.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 25. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Охрана труда»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ПК 1.1,2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2, 5.4, 5.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.05	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
ПК 2.1	У 2.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд
ПК 3.1	У 3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	З 3.1.03	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
ПК 4.1			З 4.1.01	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);
ПК 5.1	У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
			З 5.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

				оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
ПК 5.2			З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
ПК 5.4			З 5.4.01	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.5			З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

				в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации		
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
<i>ОК 03</i>	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
<i>ОК 04</i>	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
<i>ОК 05</i>	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

		толерантность в рабочем коллективе		
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности		
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
Промежуточная аттестация	2
Консультация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁶⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли			
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	8		
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда:			

⁶⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Законодательство в области охраны труда	Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02 У 1.1.05, У 2.1.08 У 3.1.06, З 1.1.01 З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,	
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).				
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия				
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание				
	Тематика практических работ	2			
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2			
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02 У 1.1.05, У 2.1.08	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда				
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции				
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).				

	<p>Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>			<p>У 3.1.06, З 1.1.01 З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,</p>
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1</p>	<p>Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02 У 1.1.05, У 2.1.08 У 3.1.06, З 1.1.01 З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,</p>
	<p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p>			
	<p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p>			
	<p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>			
	<p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p>			

Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 01	Уо 01.01, Уо 01.02
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	4	ОК 02	Уо 01.03, Уо 01.04
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		ОК 03	Уо 01.05, Уо 02.01
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		ОК 04	Уо 02.02, Уо 02.03
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		ОК 05	Уо 02.04, Уо 02.05
	Тематика практических занятий		ОК 07	Уо 03.01, Уо 03.02
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	ПК 1.1	Уо 04.02, Уо 05.01	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	ПК 2.1	Уо 07.01, Уо 07.02	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1	Уо 07.03, Зо 01.01
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по		ПК 4.1	Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02 У 1.1.05, У 2.1.08 У 3.1.06, З 1.1.01 З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,

	предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		ПК 3.1 ПК 4.1	Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02 У 1.1.05, У 2.1.08 У 3.1.06, З 1.1.01 З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая			
	Тематика практических занятий	2		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»			
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	12		
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)			
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования			
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих			

	<p>устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>			<p>У 1.1.05, У 2.1.08 У 3.1.06, З 1.1.01 З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p>	*		
<p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1</p>	<p>Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02 У 1.1.05, У 2.1.08 У 3.1.06, З 1.1.01</p>
	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p>			
	<p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении</p>			

	пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами			З 2.1.02, З 3.1.03 З 4.1.01,
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения			
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	Тематика практических занятий	4		
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	У 5.1.04, З 5.1.02 З 5.1.06, У 5.1.04 З 5.2.04, З 5.4.01 З 5.5.04 Уо 01.01, Уо 01.02 Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 02.01 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 04.02, Уо 05.01
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности			
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования			
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования:			

	механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др			Уо 07.01, Уо 07.02 Уо 07.03, Зо 01.01 Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01 Зо 05.02
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования			
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с.

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2019

3.2.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	
---	---------------------------------------	--

Приложение 3.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 29. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 06, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	

в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	50
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
РАЗДЕЛ 1.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И В БЫТУ	8		
Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	Содержание учебного материала Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.	2	ОК 06, ОК07	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие1. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	2		
Тема 1.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.	-	ОК 06, ОК07	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие2. Применение первичных средств пожаротушения	2		
	В том числе, самостоятельной работы: Изучение основных способов пожаротушения, типов огнетушителей и принципов их работы.	1		
РАЗДЕЛ 2.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	12		
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени	Содержание учебного материала Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации военного времени; виды оружия массового поражения и способы защиты населения от оружия массового поражения.	2	ОК 06, ОК07	Уо 06.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.	2		

Тема 2.2. Способы защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 06, ОК07	Уо 06.01
	Принципы и способы защита населения в чрезвычайных ситуациях.			Уо 06.02
	Средства индивидуальной защиты.			Зо 06.01
	Средства коллективной защиты.			Зо 06.02
	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.			Зо 06.03
	Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.			Уо 07.01
Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	Уо 07.02			
Гражданская оборона: задачи и основные мероприятия.	Уо 07.03			
В том числе, практических занятий:	4		Зо 07.01	
Практическое занятие 4. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий .	2		Зо 07.02	
чрезвычайных ситуаций.			Зо 07.03	
Практическое занятие 5. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2			
В том числе, самостоятельной работы:				
изучение основных задач Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС, уровней и режимов ее функционирования; изучение основных положений Федерального закона «О защите населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», постановления Правительства РФ «О мерах противодействия терроризму».	1			
РАЗДЕЛ 3.	ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ (ДЛЯ ЮНОШЕЙ)	46		
Тема 3.1. Основы обороны государства	Содержание учебного материала	4	ОК 06, ОК07	Уо 06.01
	Основы обороны государства.			Уо 06.02
	Национальные интересы и национальная безопасность Российской федерации.			Зо 06.01
	Военная безопасность и принципы ее обеспечения .			Зо 06.02
Правовое регулирование в области обороны государства.			Зо 06.03	
Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.			Уо 07.01	
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.			Уо 07.02	
В том числе, самостоятельной работы:			Уо 07.03	
изучение истории создания вооруженных сил РФ, задач, стоящих перед различными видами и родами войск Вооруженных сил РФ. Подготовка сообщения на тему: «Великие полководцы России от древней Руси до XX в.»	4		Зо 07.01	
			Зо 07.02	
			Зо 07.03	
Тема 3.2. Основы военной службы	Содержание учебного материала	8	ОК 06, ОК07	Уо 06.01
	Правовые основы военной службы			Уо 06.02
Основные понятия о воинской обязанности.			Зо 06.01	
Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе.			Зо 06.02	
Организация медицинского освидетельствования.			Зо 06.03	
			Уо 07.01	

<p>Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</p>			<p>Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03</p>
В том числе, практических занятий:	26		
Практическое занятие 6. Прохождение военной службы по призыву.	2		
Практическое занятие 7. Прохождение военной службы по контракту.	2		
Практическое занятие 8. Права и обязанности военнослужащих.	2		
Практическое занятие 9. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации.	2		
Практическое занятие 10. Военная присяга.	2		
Практическое занятие 11. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2		
Практическое занятие 12. Воинская дисциплина и ответственность.	2		
Практическое занятие 13. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.	2		
Практическое занятие 14. Альтернативная гражданская служба.	2		
Практическое занятие 15. Патриотическое воспитание.	2		
Практическое занятие 16. Перечень военно-учетных специальностей и определение среди них родственной получаемой специальности.	2		
Практическое занятие 17. Область применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с получаемой специальностью.	2		
Практическое занятие 18. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. (ОК4, ОК5)	2		
<p>В том числе, самостоятельной работы: Подготовка сообщения-размышления на тему: «Защита Отечества является долгом и обязанностью гражданина РФ. В чем заключается различие между долгом и обязанностью». Изучение оснований, предусмотренных Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе», для освобождения от призыва или предоставления отсрочки от призыва. Составление сравнительной таблицы порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Подготовка доклада на тему: «Актуальность символов воинской чести в настоящее время»; «Роль памятников и монументов, воздвигнутых в честь защитников Отечества» или об одном из дней воинской славы.</p>	2		
Промежуточная аттестация	2		
Всего (для юношей):	68		

РАЗДЕЛ 4.	ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ (ДЛЯ ДЕВУШЕК)	48		
Тема 4.1. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	Содержание учебного материала	12	ОК 06, ОК07	Уо 06.01
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи.			Уо 06.02
	Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека.			Зо 06.01
	Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.			Зо 06.02
	Основы анатомии и физиологии.			Зо 06.03
	Неотложные состояния и первая медицинская помощь при них.			Уо 07.01
	Основы лекарственной терапии			Уо 07.02
	Травматизм и его профилактика, травматический шок. Порядок оказания первой медицинской помощи при травматическом шоке.			Уо 07.03
	Закрытые повреждения.			Зо 07.01
	Транспортная иммобилизация			Зо 07.02
	Открытые повреждения. Общие сведения о ранах, осложнения раны, способы остановки кровотечения и обработки ран.	Зо 07.03		
	Основы ухода за младенцем.			
	В том числе, практических занятий:	26		
	Практическое занятие 6. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении.	2	ОК 06, ОК07	Уо 06.01
	Практическое занятие 7. Оказание первой медицинской помощи при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	2		Уо 06.02
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	2		Зо 06.01
	Практическое занятие 9. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2		Зо 06.02
Практическое занятие 10. Оказание первой медицинской помощи при утоплении.	2	Зо 06.03		
Практическое занятие 11. Оказание первой медицинской помощи при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	2	Уо 07.01		
Практическое занятие 12. Оказание первой медицинской помощи при отравлениях.	2	Уо 07.02		
Практическое занятие 13. Оказание первой медицинской помощи при клинической смерти.	2	Уо 07.03		
Практическое занятие 14. Оказание первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	2	Зо 07.01		
Практическое занятие 15. Оказание первой медицинской помощи при попадании инородных тел в дыхательные пути.	2	Зо 07.02		
Практическое занятие 16. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «Максим»).	2	Зо 07.03		
Практическое занятие 17. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2			

	<p>Практическое занятие 18. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности.</p>	2		
	<p>В том числе, самостоятельной работы: Изучение особенностей анатомического и физиологического строения различных возрастных групп; перечня состояний, при которых оказывается первая медицинская помощь; гигиенических основ рационального питания. Составить таблицу «Классификация инфекционных заболеваний», сравнительную таблицу по типам и признакам утоплений; суточный рацион (меню-раскладка) с учетом энергетической ценности продуктов питания студента. Изучить и освоить основные способы выполнения искусственного дыхания. Отработать алгоритм действий по измерению артериального давления. Самостоятельно измерить АД и сделать сравнительную запись Освоить технологию наложения повязок по типу «Чепец» и «Уздечка». Подготовить сообщения на тему: «Беременность и гигиена беременности»; « Рациональное питание беременной женщины»; « Счастливая семья»; «В чем заключается сущность первой медицинской помощи».</p>	6		
Промежуточная аттестация		2		
	Всего (для девушек):	68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по /специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

В качестве основной литературы для реализации программы дисциплины образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные данной ПООП.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями из расчета как минимум одно печатное издание и (или) электронное издание из предложенных печатных и электронных изданий.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2019.

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие. - М.: КНОРУС, 2019.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

4. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. - URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Официальный сайт МВД РФ [Электронный ресурс]. - www.mvd.ru

6. Официальный сайт МО РФ [Электронный ресурс]. - www.mil.ru

3.2.3 Дополнительные источники

1. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учебное пособие для бакалавров. — М., 2017

2. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013

3. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p>	<p>демонстрирует знание понятия устойчивости работы объектов экономики, при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; факторов, определяющих устойчивость работы объектов; путей и способов повышения устойчивости работы объектов; демонстрирует знания о мониторинге и прогнозировании развития событий и оценки последствий при ЧС и противодействии терроризму.</p> <p>демонстрирует знание понятия гражданской обороны и принципов ее организации, задач и основных мероприятий гражданской обороны;</p> <p>демонстрирует знание признаков, определяющих опасность, вредных и опасных факторов производственной и бытовой среды, последствий опасностей в профессиональной деятельности и в быту, принципов снижения вероятности реализации потенциальных опасностей;</p>	<p>Экспертная оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ.</p> <p>Тест.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Письменный опрос.</p>

Приложение 3.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.11 Эстетика в оформлении и декорировании блюд

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ЭСТЕТИКА В ОФОРМЛЕНИИ И ДЕКОРИРОВАНИИ БЛЮД И ЗАКУСОК»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Предшествующими дисциплинами являются:

ОП.01 Охрана труда.

ОП.02 Метрология и стандартизация.

ОП.03 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

ОП.04 Полуфабрикаты промышленного производства.

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

знать:

- ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок.

Требования к результатам освоения дисциплины.

перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа ⁶⁸	
Промежуточная аттестация ⁶⁹	2

⁶⁸ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

⁶⁹ Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Введение в дисциплину		4	
Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала 1. Цели и задачи изучения дисциплины. 2. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. 3. Основные приёмы изготовления украшений. 4. Выбор инструментов и приспособлений.	2	2
Тема 1.2. Сочетание цвета в украшении блюд, продукты, необходимые для оформления.	Содержание учебного материала 1. Правильное сочетание цвета в современном украшении и оформлении блюд . 2. Свойства продуктов растительного и животного происхождения, хранение, обработка, использование и сочетание с другими продуктами.	2	2
Раздел 2. Карвинг		8	
Тема 2.1. Виды инструментов для карвинга.	Содержание учебного материала 1. Виды инструментов для изготовления украшений: тайский нож, серповидный нож, длинный нож, карбовочные ножи, овальные ножи. 2. Формы и ножи для нарезки овощей, фруктов, цитрусовых.	2	2
	Самостоятельная работа студентов История возникновения карвинга. Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда. Современный европейский карвинг.		
Тема 2.2. Украшения из овощей	Содержание учебного материала 1. Подготовка овощей к декоративной вырезке. 2. Основные приёмы нарезки и составления композиций из овощей.	2	2,3

	Самостоятельная работа студентов Товароведная характеристика овощей, условия и сроки хранения. Технологические свойства овощей.	-	
Тема 2.3. Украшения из фруктов	Содержание учебного материала		
	1. Подготовка фруктов к декоративной вырезке. 2. Основные приёмы нарезки и составлении композиций из фруктов.	2	2,3
	Самостоятельная работа студентов Товароведная характеристика фруктов, условия и сроки хранения; технологические свойства фруктов; простейшие приёмы декоративной вырезки.	-	
Тема 2.4. Принципы декорирования. Приёмы и способы оформления блюд и закусок	Содержание учебного материала		
	1. Принципы декорирования блюд и закусок 2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.	2	2,3
	Самостоятельная работа студентов Изучение ассортимента блюд и закусок.	-	
	Лабораторные работы Украшения из плодов цитрусовых. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из корнеплодов. Украшения из плодоовощных растений. Украшения закусок и салатов. Украшения из шампиньонов, яиц и масла. Украшение первых и вторых блюд.	18	2,3
	Всего	30	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: производственный инвентарь; интерактивная доска; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, учебная лаборатория.

Технические средства обучения: учебная мебель (типовой набор), аудиовизуальная система для демонстрации видеофильмов. Компьютеры для обучения и контроля знаний

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2019. – 368 с.: ил. – (1000 советов)
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2018, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2019, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2019, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2019, 416 с.
8. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «Издательская группа «Контэнт».
9. Калдиурола М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2019. – 120с.:ил.
10. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золотая библиотека хозяйки).
11. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2019. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).
12. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда – М. 2018. – 143 с. ил.
13. *Дополнительные источники:*
14. Ресурсы Интернет сайтов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной и специальной литературой - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов - органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов - организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их пользоваться инструментами для карвинга - создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус - проявлять свою творческую индивидуальность 	<p>Опрос, практические работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа</p>
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и классификацию блюд и закусок - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок - основные приёмы изготовления украшений - простейшие примеры декоративной вырезки основы карвинга - правила подбора профессионального инструмента для карвинга - технику и варианты оформления блюд и закусок - требования к безопасности хранения блюд и закусок; <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок. 	<p>Опрос, практические работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа Дефференцированный зачет Лабораторные работы.</p>

Приложение 3.17

к ОПОП-П по профессии/специальности
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Метрология, стандартизация и сертификация»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 33. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 34. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 35. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 36. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Метрология, стандартизация и сертификация»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Метрология, стандартизация и сертификация» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ПК 6.2, 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.2	У 6.2.01	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З 6.2.06	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
	У 6.2.01	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З 6.2.06	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
			З 6.2.07	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
ПК 6.4	У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли	З 6.4.03	отраслевые стандарты
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
			Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах

ОК 02	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
			Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код Н/У/З
1	2	3		
Раздел 1. Основы стандартизации		28		
Тема 1.1 Введение. Предмет, Цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание учебного материала Структура дисциплины, её связь с другими дисциплинами. Предмет, цель и задачи курса. Стандартизация, метрология, и оценка соответствия как инструмент обеспечения качества объектов коммерческой деятельности – продукции (работ, услуг). Продукция: понятие, отличие от товара. Единичный экземпляр, упаковочная единица, товарная партия. Качество продукции: понятие, сущность, показатели, требования к качеству продукции. Оценка качества на разных этапах жизненного цикла продукции.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
Тема 1.2. Методологические основы стандартизации и технологического регулирувания	Содержание учебного материала Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. История возникновения и развития стандартизации России. Принципы стандартизации: понятие, классификация. Краткая характеристика трёх групп принципов по ФЗ РФ «О техническом регулировании». Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, перспективность, обязательность. Правовые принципы: добровольность применения стандартов, учёт интересов заинтересованных лиц. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01

<p>Методы стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика и применимость систематизации, селекции, симплификации, типизации, унификации, опережающей и параметрической стандартизации.</p>																																				
<p>Объекты технического регулирования и стандартизации, понятия и классификация. Уровни объектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный.</p> <p>Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Функции национального органа по стандартизации. Федеральные технические комитеты по техническому регулированию и метрологии, их структура, статус, порядок создания и деятельности.</p> <p>Общность и различие стандартизации и технического регулирования.</p>																																				
<p><i>Самостоятельная внеаудиторная работа</i></p>	2																																			
<p style="text-align: center;">Составление сравнительной характеристики технического регламента и стандарта</p> <table border="1" data-bbox="539 831 1507 1019"> <thead> <tr> <th>Сравнительные признаки</th> <th>ТР</th> <th>ГОСТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объект</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Цель</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Статус</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Характер использования</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Составление сравнительной характеристики стандарта предприятия и технического условия</p> <table border="1" data-bbox="539 1161 1507 1385"> <thead> <tr> <th>Сравнительные признаки</th> <th>СП</th> <th>ТУ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объект стандартизации</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Порядок разработки и согласования</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Особенности утверждения</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Применимость</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Сравнительные признаки	ТР	ГОСТ	Объект			Цель			Статус			Характер использования			Сравнительные признаки	СП	ТУ	Объект стандартизации			Порядок разработки и согласования			Особенности утверждения			Применимость							<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
Сравнительные признаки	ТР	ГОСТ																																		
Объект																																				
Цель																																				
Статус																																				
Характер использования																																				
Сравнительные признаки	СП	ТУ																																		
Объект стандартизации																																				
Порядок разработки и согласования																																				
Особенности утверждения																																				
Применимость																																				
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	6																																			

	<p>Практические занятия. Анализ показателей качества товаров, регулируемых стандартами.</p> <p>Практические занятия. Применение стандартов при оценке качества товаров.</p> <p>Практические занятия. Определение типа и вида розничного торгового предприятия в соответствии с ГОСТ Р 51773-2008 «Услуги торговли. Классификация предприятий»</p>			
<p>Тема 1.3. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>		
	<p>Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, ЕОК, их правовой статус, цели, задачи, структура, объекты и состав участников. Правила разработки международных стандартов.</p> <p>Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЕЛЭК и др.: цели, задачи, состав участников, структура.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
<p>Тема 1.4. Средства стандартизации и технического регулирования</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>		
	<p>Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (стандарты, правила, нормы, технические регламенты, классификаторы). Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ.</p> <p>Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения и отмены.</p> <p>Стандарты: понятие, категории и виды стандартов, классификационные признаки, правила разработки и утверждения национальных стандартов и стандартов организаций.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>

	<p>Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов, порядок применения стандартов.</p> <p>Информационное обеспечение стандартизации. Порядок официального опубликования стандартов и технических регламентов.</p> <p>Технические условия: понятие, назначение, порядок разработки, принятия, учёта и применения.</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия. Изучение и анализ структуры стандартов разных видов. Практические занятия. Выявление общности и отличий стандартов разных видов.</p>	4		
			<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
<p>Тема 1.5. Техническое регулирование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. Принципы технического регулирования. Организационно-методические документы в области технического регулирования. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов в предприятиях общественного питания.</p>	4	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>

	<p>Правовая база стандартизации. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации»: сфера применения, объекты, структура. Организационно-методические документы в области стандартизации продукции общественного питания. Информация о нарушении требований технических регламентов и стандартов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов в предприятиях общественного питания.</p>			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	<p>Практические занятия. Изучение правовой основы Закона РФ «О техническом регулировании»</p> <p>Практические занятия. Изучение правовой основы Закона РФ «О стандартизации в Российской Федерации»</p> <p>Практические занятия. Изучение Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
Раздел 2. Основы метрологии		22		
Тема 2.1 Структурные элементы метрологии	Содержание учебного материала	2		
	<p>Понятие метрологии. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4		

Объекты и субъекты метрологии	<p>Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.</p> <p>Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Международная система единиц физических величин (СИ), её применение в России.</p> <p>Измерения как основа метрологической деятельности. Определение, виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
	<p>Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии России (с 1925г. - Госстандарт; с1991г. - Госстандарт России; с 2004г. – Ростехрегулирование; с 2010г. - Росстандарт), Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, МСЮЛ (метрологические службы юридических лиц): права, обязанности, функции.</p> <p>Международные и региональные метрологические организации: МБМВ, МОЗ и др. Цели, задачи, структура.</p>		<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия. Перевод национальных неметрических единиц измерения в единицы Международной системы физических величин СИ</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4</p>	<p>У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01</p>
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	6		

Средства и методы измерений	Средства измерений: понятие, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база. Порядок проведения поверки средств измерений.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
	Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Правила проведения поверки средств измерений.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
	Метрологические характеристики средств измерений. Точность методов и результатов измерений. Методы измерений: понятие, классификация и краткая характеристика. Преимущества и недостатки разных методов.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
Тема 2.4. Основы теории измерений	Содержание учебного материала	2		
	Основной постулат метрологии. Уравнения и шкала измерений, их определения, применение. Факторы, влияющие на результаты измерений.		ОК 01 ОК 02	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03

	Погрешности: понятие, классификация. Причины возникновения погрешностей, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило «трёх сигм». Доверительные интервалы и границы погрешности результатов измерений.		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
	ГСИ: понятие, назначение, структура. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений» №123 от 26.06.2008: структура, основные положения. Государственная метрологическая служба (ГСМ): понятие, назначение, характеристика. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение, виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках при производстве и продаже: основные понятия, требования к упаковочным единицам, товарным партиям и средствам их измерения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства в торговле и предприятиях общественного питания.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01
	Практические занятия. Изучение ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений» №123 от 26.06.2008. Практические занятия. Решение ситуационных задач. Практические занятия. Решение ситуационных задач.			

				Зо 03.02, Зо 04.01
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг		20		
Тема 3.1. Понятие оценки и подтверждения соответствия	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	
	Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение сертификации в условиях рынка. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты и субъекты, средства, методы, нормативная база. Общность и отличия сертификации и декларирования. Субъекты сертификации и декларирования: федеральные, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители. Функции, права и обязанности в организации ресторанного бизнеса.			У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 3 6.2.06, 3 6.2.06 3 6.2.07, 3 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
	Средства сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, технические регламенты и другие НД, используемые для целей сертификации и декларирования. Предъявляемые к ним требования. Методы сертификации: понятие. Характеристика двух групп методов: методы испытаний и методы указания соответствия стандартам. Правовые основы оценки и подтверждения соответствия. Федеральные законы России и организационно-методические документы, регламентирующие правила по оценке и подтверждению соответствия.			У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 3 6.2.06, 3 6.2.06 3 6.2.07, 3 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
Обязательная и добровольная сертификация: понятия, объекты, системы, статус. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации для предприятий торговли и общественного питания. Декларирование соответствия: объекты, схемы, регистрация. Условия, необходимые для придания декларации о соответствии равного с сертификатом статуса. Перечни продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию.	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01 Уо 01.04, Уо 01.05 Уо 02.02, Уо 02.03 Уо 02.05, Уо 03.01 Уо 04.02, Зо 05.02 3 6.2.06, 3 6.2.06 3 6.2.07, 3 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01			

				Зо 03.02, Зо 04.01
Тема 3.2. Порядок проведения сертификации и декларирования соответствия в общественном питании	Содержание учебного материала	2		
	Правила проведения сертификации и декларирования соответствия в РФ, формы и порядок проведения, основные этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок регистрации деклараций, правила заполнения бланков сертификатов. Порядок приостановления, продления срока действия, аннулирования сертификатов.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.01, Уо 04.02, Зо 05.02, З 6.2.06, З 6.2.06, З 6.2.07, З 6.4.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 04.01
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия. Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификатов Практические занятия. Проверка и установление подлинности предложенных образцов сертификатов торговли и предприятий общественного питания		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.01, Уо 04.02, Зо 05.02, З 6.2.06, З 6.2.06, З 6.2.07, З 6.4.03, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 04.01
Тема 3.3 Контроль качества товаров	Содержание учебного материала	2		
	Контроль качества: понятие, виды контроля. Общность и различия испытаний, контроля и сертификации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов и технических регламентов. Объекты и формы. Органы		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	У 6.2.01, У 6.2.01, У 6.4.02, Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.01, Уо 04.02, Зо 05.02

	государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия и права. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований в торговле и предприятиях общественного питания. Область компетенции контрольных органов: Роспотребнадзора, МВД и др. ФЗ РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)» № 294-ФЗ от 26.12.2008. Основные понятия, принципы защиты прав юр. лиц, требования к организации и проведению мероприятий по контролю; права юр. лиц при проведении государственного контроля и их защита (государственная, общественная); ответственность юр. лиц и индивидуальных предпринимателей за нарушение указанного ФЗ РФ.		ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4	З 6.2.06, З 6.2.06 З 6.2.07, З 6.4.03 Зо 01.01, Зо 01.02 Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 02.01, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 04.01
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		74		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены

Кабинет «Метрологии и стандартизации», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями), товарная информация, литература, средства измерений (весы, гири, линейки).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы предусмотрен библиотечный фонд образовательной организации в виде печатных, электронных образовательных и информационных ресурсов: <https://e.lanbook.com/auth/signin>, <http://www.iebook.html>

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Гражданский кодекс РФ, часть 1, 2, 4
2. Российская Федерация. О защите прав потребителей, ФЗ-2300/1-1 от 07.02.1992г. (с изм. и доп.)
3. Российская Федерация. О техническом регулировании, ФЗ РФ № 184-ФЗ от 27.12.2002г. с изм. и доп.
4. Российская Федерация. Об обеспечении единства измерений: ФЗ РФ от 26.06.2008 г. № 123-ФЗ
5. Российская Федерация. О качестве и безопасности пищевых продуктов: ФЗ РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ
6. Российская Федерация. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора):ФЗ РФ от 26.12.2008 № 234-ФЗ
7. Российская Федерация. О рекламе, ФЗ РФ № 38 от 13.03.2006г.
8. Российская Федерация. Об информации, информационных технологиях и о защите информации, ФЗ РФ № 149 от 27.07.2006г.
9. Российская Федерация. О стандартизации в Российской Федерации, ФЗ РФ № 162 от 29.06.2015г.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
13. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник /Ляшко А.А., Ходыкин А.П. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2019. – 208с.

3.2.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ:

14. [HTTP:// WWW.ECONOMI.GOV.RU](http://www.economy.gov.ru) – САЙТ МИНЭКОНОМРАЗВИТИЯ РОССИИ
15. [HTTP:// WWW.CONSULTANT.RU](http://www.consultant.ru) – САЙТ КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС
16. [HTTP://WWW.AUP.RU](http://www.aup.ru) – АДМИНИСТРАТИВНО-УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ ПОРТАЛ
17. ЛИФИЦ И.М. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ: УЧЕБНИК И ПРАКТИКУМ ДЛЯ СПО / И.М. ЛИФИЦ. — 13-Е ИЗД., ПЕРЕРАБ. И ДОП. – М.: ИЗДАТЕЛЬСТВО НАУЧНАЯ ШКОЛА, 2019. - 362С. [HTTPS://WWW.BIBLIO-ONLINE.RU/VIEWER](https://www.biblio-online.ru/viewer)

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

18. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/ Лифиц И.М. – М.: Юрайт, 2010. – 315с
19. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: Учебное пособие/ Дубов Н.Д., Портнов Е.М. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2009.-256с
20. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник/ Борисов Ю.И. – М.: ИНФРА-М, 2010
21. Управление качеством: Учебное пособие/ Мазур И.И., Шапиро В.Д. – М.: Омега-Л, 2010
22. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебное пособие/ Николаева М.А., Карташова Л.В. – М.: Форум, 2009
23. ГОСТ Р 1.0-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – М: ИПК Издательство стандартов, 2005
24. ГОСТ Р 1.2-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные РФ. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. – М: ИПК Издательство стандартов, 2005
25. Приказ Росстандарта от 11.01.2011 №12 «Об утверждении ведомственного перечня государственных услуг (работ), оказываемых (выполняемых) находящимися в ведении Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии федеральными государственными учреждениями в качестве основных видов деятельности»

3.2.4. Журналы (печатные издания)

26. «Стандарты и качество», «Современная торговля», «Новости торговли», «Ресторанные ведомости» и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>Умения:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p>

<p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>в форме экзамена</p>
--	---	-------------------------

Приложение 3.18

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15/ «Поварское и кондитерское дело»
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 13 Нормативно-техническая документация»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 37. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 38. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 39. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 40. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 13 Нормативно-техническая документация»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Нормативно-техническая документация» является обязательной частью *общепрофессионального* цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15/ «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания⁷⁰

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач

⁷⁰ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

				профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства

ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
--------------------	---------------

Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы (<i>если предусмотрено</i>)	24
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел 1. Понятие о сертификации в общественном питании		44		
Тема 1.1. Сертификации предприятий общественного питания	Содержание	8	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	З 1.1.02-1.1.03 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	1. Виды сертификации в общественном питании. Порядок проведения сертификации в общественном питании.	2		
	2. Заполнение документов для сертификации в общественном питании	2		
	В том числе лабораторных работ	4		
	1. Оформление заявки на сертификацию в общественном питании. Заполнение анкеты - вопросника.	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	З 1.1.02-1.1.03 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02

			КК 10.1, КК 10.2	Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Раздел 2. Понятие о стандартизации в общественном питании .				
Тема 2.1 Стандарты и нормативные документы предприятий общественного питания	Содержание	20	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	З 1.1.02-1.1.03 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	1.Правила разработки и утверждение стандартов предприятия (СТП). Государственные стандарты, применяемые в общественном питании (ГОСТ Р).	4		
	2.Санитарные правила и нормы для предприятий общественного питания (СанПин).	6		
	3.Отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятия (СТП) используемые в общественном питании.	4		
	В том числе лабораторных работ	6		
	1.Решение ситуационных задач в соответствии с требованиями ГОСТ Р, СанПин, ОСТов.	6		
Тема 2.2 Технологические нормативы	Содержание	22		
	1.Сборник технологических нормативов, в общественном питании. Сборник рецептур используемых на предприятиях общественного питания.	10		

	2.Изучение содержания технико – технологической карты (ТТК). Правила составления и применения в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.			
	3.Правила построения и изложения технических условий (ТУ) Правила построения и изложения технологических инструкций (ТИ)			
	В том числе лабораторных работ	12		
	Разработать технико-технологическую карту, технические условия, технологические инструкции на продукцию общественного питания.	12		
		-		
Промежуточная аттестация		*		
Всего:		50		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства»,

наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (*наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПОП-П*), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2019
 2. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.- 3-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 320 с.
 3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019.
 4. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. -4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
 5. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2019.
 6. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2019.
- Нормативные источники:
1. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
 2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
 3. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
 4. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию

5. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
6. ГОСТ Р 53996-2010 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятии общественного питания.
7. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голупова, М.Т. Лобзина. - 15-е издание, испр. и доп. - СПб Профи 2011

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://standard.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

<http://www.iso.org/iso/ru> Международная организация по стандартизации

<http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять документацию систем качества; - применять основные правила и системы сертификации РФ; - применять навыки работы по оформлению технической документации; основные понятия и определения метрологии, стандартизации и сертификации; - виды технической и технологической документации, стандарты оформления документов, регламентов, протоколов; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Приложение 3.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.14 Контроль качества блюд общественного питания»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 41. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 42. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 43. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 44. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.14 Контроль качества блюд общественного питания»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.14 Контроль качества блюд общественного питания» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по /специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 2.1	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
ПК 2.4	У 2.4.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 2.4.03	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
ПК 2.6	У 2.6.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы,	З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом		
ПК 3.3	У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 3.4	У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.5.01	процессы приготовления, творческого оформления 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	У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 4.2	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

				категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	У 4.5.01	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания	З 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 5.2	У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач

		(самостоятельно или с помощью наставника)		профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т. ч.:	

теоретическое обучение	20
Практические занятия	18
Промежуточная аттестация	*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания		8		
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1, ПК 2.4 ПК 2.6, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 3.5	У 2.1.01 З 2.1.04 У 2.4.02 У 2.6.03 У 3.3.01 У 3.4.01 У 3.5.01 У 3.6.01
	Виды стандартов Категории стандартов Методы контроля			
	Услуги предприятий общественного питания, их классификация Требования к качеству услуг	2	ПК 3.6, ПК 4.2 ПК 4.3, ПК 4.4	У 4.2.01 У 4.3.01 У 4.4.01 У 4.5.01
	Тематика практических занятий	4	ПК 4.5, ПК 5.2	У 5.2.01 У 5.3.01
	Практическое занятие № 1. Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания	2	ПК 5.3, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05	У 5.5.01 У 01.09 У 02.05 У 04.02 У 05.01 У 06.02 У 07.02 У 07.03
	Практическое занятие № 2. Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности	2	ОК 06, ОК 07 ОК 10	У 010.01 З 2.1.04 З 2.1.04 З 2.4.03 З 2.6.01 З 3.3.02 З 3.4.01 З 3.5.01 З 3.6.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.5.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.5.01 З 01.06 З 02.01 З 05.02 З 06.03 З 07.01 З 07.03 З 07.04 З 10.05
Раздел 2-Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания		18		

Тема 2.1 Контроль качества и нормативно- правовая база	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.4	У 2.1.01 З 2.1.04
	Основные понятия контроля качества Классификация, назначение	2	ПК 2.6, ПК 3.3	У 2.4.02 У 2.6.03
	и краткая характеристика Правовая и нормативная база контроля	2	ПК 3.4, ПК 3.5	У 3.3.01 У 3.4.01
	качества Организация государственного и внутрифирменного контроля		ПК 3.6, ПК 4.2	У 3.5.01 У 3.6.01
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: «Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания»		ПК 4.3, ПК 4.4	У 4.2.01 У 4.3.01
			ПК 4.5, ПК 5.2	У 4.4.01 У 4.5.01
			ПК 5.3, ПК 5.5	У 5.2.01 У 5.3.01
			ОК 01, ОК 02	У 5.5.01 У 01.09
			ОК 04, ОК 05	У 02.05 У 04.02
			ОК 06, ОК 07	У 05.01 У 06.02
			ОК 10	У 07.02 У 07.03
				У 10.01
				З 2.1.04 З 2.1.04
				З 2.4.03 З 2.6.01
				З 3.3.02 З 3.4. 01
				З 3.5.01 З 3.6.01
				З 4.2. 01 З 4.3.01
				З 4.4.01 З 4.5. 01
				З 5.2.01 З 5.3.01
				З 5.5.01 З 01.06
				З 02.01 З 05.02
				З 06.03 З 07.01
				З 07.03 З 07.04
				З 10.05
Тема 2.2	Содержание учебного материала	6	ПК 2.1, ПК 2.4	У 2.1.01 З 2.1.04
Правила отбора проб	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний	2	ПК 2.6, ПК 3.3	У 2.4.02 У 2.6.03
	Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий	2	ПК 3.4, ПК 3.5	У 3.3.01 У 3.4.01
	Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора		ПК 3.6, ПК 4.2	У 3.5.01 У 3.6.01
	Тематика практических занятий		ПК 4.3, ПК 4.4	У 4.2.01 У 4.3.01
Практическое занятие № 3. Отбор проб сырья (мясного, рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний.	2	ПК 4.5, ПК 5.2	У 4.4.01 У 4.5.01	
Оформление акта отбора проб		ПК 5.3, ПК 5.5	У 4.4.01 У 4.5.01	
		ОК 01, ОК 02	У 5.2.01 У 5.3.01	
		ОК 04, ОК 05	У 5.5.01 У 01.09	
		ОК 06, ОК 07	У 02.05 У 04.02	
		ОК 10	У 05.01 У 06.02	
			У 07.02 У 07.03	
			У 10.01	
			З 2.1.04 З 2.1.04	
			З 2.4.03 З 2.6.01	
			З 3.3.02 З 3.4. 01	
			З 3.5.01 З 3.6.01	
			З 4.2. 01 З 4.3.01	

				З 4.4.01 З 4.5. 01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.5.01 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 05.02 Зо 06.03 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 10.05
Тема 2.3 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1, ПК 2.4	У 2.1.01 З 2.1.04
	Виды продукции производственного назначения		ПК 2.6, ПК 3.3	У 2.4.02 У 2.6.03
	Виды продукции потребительского назначения		ПК 3.4, ПК 3.5	У 3.3.01 У 3.4.01
	Производственный контроль, понятие, назначение Порядок проведения производственного котроля		ПК 3.6, ПК 4.2	У 3.5.01 У 3.6.01 У 4.2.01 У 4.3.01
	Тематика практических занятий	2	ПК 4.3, ПК 4.4	У 4.4.01 У 4.5.01
	Практическое занятие № 4. Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания	2	ПК 4.5, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 07 ОК 10	У 5.2.01 У 5.3.01 У 5.5.01 Уо 01.09 Уо 02.05 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.02 Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 10.01 З 2.1.04 З 2.1.04 З 2.4.03 З 2.6.01 З 3.3.02 З 3.4. 01 З 3.5.01 З 3.6.01 З 4.2. 01 З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.5. 01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.5.01 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 05.02 Зо 06.03 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 10.05
Тема 2.4 Органолептические методы контроля	Содержание учебного материала			У 2.1.01 З 2.1.04
	Понятие, разновидности, условия проведения			У 2.4.02 У 2.6.03
	Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий	2		У 3.3.01 У 3.4.01 У 3.5.01 У 3.6.01 У 4.2.01 У 4.3.01 У 4.4.01 У 4.5.01
	Дефекты кулинарной продукции		ПК 2.1, ПК 2.4	У 5.2.01 У 5.3.01
	Тематика практических занятий	6	ПК 2.6, ПК 3.3	У 5.5.01 Уо 01.09
	Практическое занятие № 5.Определение органолептических показателей качества кулинарных изделий	2	ПК 3.4, ПК 3.5	Уо 02.05 Уо 04.02

	Практическое занятие № 6.Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий		ПК 3.6, ПК 4.2 ПК 4.3, ПК 4.4	Уо 05.01 Уо 06.02 Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 10.01
	Практическое занятие № 7.Определение органолептических показателей, холодных и горячих десертов	2	ПК 4.5, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.5	З 2.1.04 З 2.1.04 З 2.4.03 З 2.6.01
	Практическое занятие № 8.Определение качества кондитерских изделий	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 07 ОК 10	З 3.3.02 З 3.4. 01 З 3.5.01 З 3.6.01 З 4.2. 01 З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.5. 01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.5.01 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 05.02 Зо 06.03 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 10.05
	Практическое занятие № 9.Определение органолептических показателей холодных и горячих напитков			
Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции общественного питания		10		
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1, ПК 2.4 ПК 2.6, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.2 ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 07 ОК 10	У 2.1.01 З 2.1.04 У 2.4.02 У 2.6.03 У 3.3.01 У 3.4.01 У 3.5.01 У 3.6.01 У 4.2.01 У 4.3.01 У 4.4.01 У 4.5.01 У 5.2.01 У 5.3.01 У 5.5.01 Уо 01.09 Уо 02.05 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.02 Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 10.01 З 2.1.04 З 2.1.04 З 2.4.03 З 2.6.01 З 3.3.02 З 3.4. 01 З 3.5.01 З 3.6.01 З 4.2. 01 З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.5. 01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.5.01 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 05.02 Зо 06.03 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 10.05
	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика Методы идентификации Показатели и конечный результат идентификации продукции Тематика практических занятий Практическое занятие № 10. Идентификация кулинарной продукции.			

Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	Содержание учебного материала	6	ПК 2.1, ПК 2.4	У 2.1.01 З 2.1.04
	Виды фальсификации Средства, способы обнаружения Меры предупреждения	2	ПК 2.6, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 3.5	У 2.4.02 У 2.6.03 У 3.3.01 У 3.4.01 У 3.5.01 У 3.6.01
	Тематика практических занятий	4	ПК 3.6, ПК 4.2	У 4.2.01 У 4.3.01
	Практическое занятие № 11. Распознавание различных способов фальсификации сырья	4	ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 07 ОК 10	У 4.4.01 У 4.5.01 У 5.2.01 У 5.3.01 У 5.5.01 Уо 01.09 Уо 02.05 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.02 Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 10.01 З 2.1.04 З 2.1.04 З 2.4.03 З 2.6.01 З 3.3.02 З 3.4.01 З 3.5.01 З 3.6.01 З 4.2.01 З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.5.01 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.5.01 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 05.02 Зо 06.03 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 10.05
Всего:		38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ

2. Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3. Постановление от 15 августа 1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»

4. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. -- М.: Юрайт, 2019. -412 с. - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительные источники:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013.- 680 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: правовой и нормативной базы контроля качества (WS); методов контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); сочетаемости сырья и ингредиентов (ФК); способов обнаружения фальсификации (ФК).</p>	<p>использует актуальную нормативно-правовую документацию по контролю качества; владеет профессиональной терминологией; грамотно излагает (устно и письменно) теоретический материал</p>	<p>Текущий контроль: устного собеседования; письменного тестирования; контрольной работы; видов самостоятельной работы. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: -соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов: - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК); выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных</p>	<p>применяет освоенные алгоритмы при выполнении практических работ; применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с получением выводов о качестве продукции; соблюдает требования инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-14; видов самостоятельной работы. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет</p>

кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК).		
--	--	--

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.15 Социальное питание»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.15 Социальное питание»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.15 Социальное питание» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ПК

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
ПК 1.1	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
ПК 1.1	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
ПК 1.1	У 1.1.04	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	З 1.1.04	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства

		инструкций, регламентов, стандартов чистоты		
ПК 1.1	У 1.1.05	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	З 1.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 1.1	У 1.1.06	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	З 1.1.06	последовательность выполнения технологических операций
ПК 1.1	У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	З 1.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
ПК 1.1	У 1.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	З 1.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК1.3	У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

		ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.3	У 1.3.03	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
ПК1.3	У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
ПК1.3	У 1.3.06	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос	З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
ПК 1.3	У 1.3.07	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК1.3	У 1.3.08	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)		

ПК1.4	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК1.4	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции	З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК1.4	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки	З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
ПК1.4	У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры	З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения

ПК1.4	У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья	З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
ПК1.4	У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	З 1.4.06	правила организации проработки рецептур
ПК1.4	У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству	З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
ПК1.4	У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
ПК2.1	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК2.1	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,	З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

		сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты		
ПК2.2.	У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2.	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д	З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.2.	У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов	З 2.2.09	способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.4.	У 2.4.08	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	З 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
ПК 2.4.	У 2.4.09	определять степень готовности, доводить до	З 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования

		вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.4.	У 2.4.12	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		
ПК 2.4.	У 2.4.13	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.4.	У 2.4.14	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК 2.4.	У 2.4.16	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи		
ПК 2.4.	У 2.4.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей		
ПК 2.5.	У 2.5.08	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	У 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		безопасности готовой продукции		способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
ПК 2.5.	У 2.5.12	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	З 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
ПК 2.5.	У 2.5.13	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	З 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
ПК 2.5.	У 2.5.14	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ПК2.6.	У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

				и форм обслуживания
ПК2.6.	У 2.6.08	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	З 2.6.08	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
ПК2.6.	У 2.6.09	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	З 2.6.09	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
ПК2.7.	У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 2.7. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.7.	У 2.7.10	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	З 2.7. 10	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ПКЗ.3	У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПКЗ.5	У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.5.01	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
ПКЗ.6	У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода

				холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК4.1	У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	3 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК4.2	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 4.2. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.2	У 4.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом	3 4.2. 04	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
ПК4.2	З 4.2. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 4.2. 01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.2	У 4.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом	З 4.2. 04	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
ПК4.3	У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление,	З 4.3.01	процессы приготовления, творческого

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.4	У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.4	У 4.4.06	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	З 4.4.06	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
ПК4.5	У 4.5.03	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	З 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный

		и/или социальном контексте		контекст, в котором приходится работать и жить
ПКЗ.6.	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ПКЗ.6.	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ПКЗ.6.	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
ПКЗ.6.	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач

	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства		

		для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план		правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Уо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Уо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	Зо 05.01	особенности социального и

		профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения

				климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (если предусмотрено)	20
Промежуточная аттестация⁷¹	2

⁷¹ Проводится в форме дифференцированного зачета

			32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09, 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09, 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01, 34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03
Практическая работа Составление меню дневного рациона для различных групп населения.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01-Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01-Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01-У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4.09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12-У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6.09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1.01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4.4.01,У4.4.06;У4.5.03. 31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01-31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09, 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09, 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01

				,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03
	Самостоятельная работа студентов Общая характеристика пищевых продуктов. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях, в системе общественного питания, в лечебно профилактических учреждениях.	-	3	
Раздел 2.				
Тема 2. Принципы лечебного питания и характеристика лечебных диет	Содержание учебного материала	18	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01-Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01-Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01-У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4.09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12-У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6.09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1.01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4.4.01,У4.4.06;У4.5.03. 31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01-31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09, 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09, 32.7.01, 32.7.10,

				33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01, 34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03
	1. Значение и принципы лечебного питания, характеристика основных лечебных диет: 1,2,3,4.	2	2	
	2. Характеристика основных лечебных диет 5,6,7,8.	2	2	
	3. Характеристика основных лечебных диет 9,10,11,. 4. Характеристика основных лечебных диет 13,14,15.	2	2	
	5. Особенности питания пожилых людей, беременных женщин, детское питание.	2	2	
	Практическая работа Составление меню и расчет пищевой энергетической ценности для лечебных диет по заданию преподавателя.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01-Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01-Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01-У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4.09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12-У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6.09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1.01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4.4.01,У4.4.06;У4.5.03. 31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01-31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09

				, 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09 , 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01 ,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03 .
	Самостоятельная работа студентов Разработка меню для пожилых людей, беременных женщин, детское питание.	-		
	Практическая работа Разработка меню и приготовление блюд для лечебного питания по диетам.№1, № 2, № 3, № 4	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01- Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01- У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4. 09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12- У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6. 09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1. 01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4 .4.01,У4.4.06;У4.5.03. 31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01- 31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09 , 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09

				, 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01 ,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03
	<p>Практическая работа Разработка меню и приготовление блюд для лечебного питания по диетам №5, № 6, № 7, № 8</p>	4	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p> <p>ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01- Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01- У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4. 09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12- У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6. 09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1. 01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4 .4.01,У4.4.06;У4.5.03.</p> <p>31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01- 31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09 , 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09 , 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01 ,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03 .</p>

Тема 3. Основы технологии лечебного питания	Содержание учебного материала	20	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2 ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.	Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01- Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01- Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01- У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4. 09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12- У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6. 09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1. 01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4 .4.01,У4.4.06;У4.5.03. 31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01- 31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09 , 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09 , 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01 ,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03
	1.Технология приготовления диетических блюд.	2	2	
	2. Холодные блюда и закуски.	2	2	
	2. Супы, соусы.	2	2	
	3. Блюда из мяса рыбы птицы.	2	2	
	4. Блюда из овощей, круп бобовых, яиц, творога.	2	2	

	5.Сладкие блюда, напитки, изделия из теста.	2	2	
	<p>Практическая работа Разработка меню и приготовление блюд для лечебного питания по диетам № 9, № 10, №11.</p>	4	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p> <p>ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01 - Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01-Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06; Зо 02.01-Зо 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01-У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4.09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12-У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6.09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1.01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4.4.01,У4.4.06;У4.5.03.</p> <p>31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01-31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09, 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09, 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03</p>
	<p>Практическая работа Разработка меню и приготовление блюд для лечебного питания по диетам №13, №14, №15</p>	4	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>Уо 01.01-Уо 01.09; Уо 02.01-Уо 02.08; Уо 03.01-Уо 03.04; Уо 04.01-Уо 04.02; Уо 05.01; Уо 06.01</p>

			<p>ПК 1.1; ПК1.3; ПК 1.4; ПК2.1; ПК2.2, ПК2.4-2.7, ПК 3.3-3.6; ПК 4.1- ПК4.5.</p>	<p>- Уо 06.02; Уо 07.01-Уо 07.03; Уо 08.01- Уо 08.03; Уо 09.01- Уо 09.02;Уо 10.01-Уо 10.05 3о 01.01- 3о 01.06; 3о 02.01- 3о 02.04 У1.1.01-У1.1.07, У.1.09, У1.3.02-У1.3.08, У1.4.01-У1.4.08, У2.1.01, У2.1.06, У2.2.01,У2.2.07,У2.2.09,У2.4.09,У2.4.12-У2.4.14, У2.4.16, У2.4.17, У2.5.08,У2.5.12-У2.5.14,У2.6.01.У2.6.08,У2.6.09, У2.7.01, У2.7.10, У3.3.01,У3.5.01,У3.6.01,У4.1.01,У4.2.01,У4.2.04,У4.3.01,У4.4.01,У4.4.06;У4.5.03. 31.1.01-31.1.07, 3.1.09, 31.3.02-31.3.07, 31.4.01-31.4.08, 32.1.01, 32.1.06, 32.2.01,32.2.07,32.2.09,32.4.09, 32.5.08,32.5.12, 32.5.14,32.6.01.32.6.08,32.6.09, 32.7.01, 32.7.10, 33.3.01,33.5.01,33.6.01,34.1.01,34.2.01,34.2.04, 34.3.01,34.4.01,34.4.06;34.5.03.</p>
	<p>Самостоятельная работа студентов Основные технологические методы, обеспечивающие химическое, механическое щажение желудочно-кишечного тракта. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.</p>	-		

	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	44	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, учебная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- оборудованное рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и др.

Оборудование **Учебной лаборатории** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- пароварки;
- фритюрницы;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

7. Смолянский Б.Л. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров.- Л. : Медицина, 1984. -304с.
8. Бренц М.Я. Технология приготовления диетических блюд : Учеб. Пособие для учащихся техникумов, обуч. По спец. 1016 «Технология приготовления пищи».- М. : Экономика, 1988. -175с.
9. Скурихин И.М. Как правильно питаться. Второе издание; перераб и доп.- М.: Агропромиздат 1989.-256с.
- 10.Лаптенко Л.В. Диетическое питание. Кулинар. рецепты и полез. советы.- 2-е изд., доп.- Мн.: Полымя, 1988-254с.

Нормативные источники:

8. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
9. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
- 10.ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
- 13.Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / Укр НИИ ТОП, институт питания АМН СССР.- К.: Техника 1989- 407с.

Дополнительная литература

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. - 664с.
2. Гурвич М.М. Диетология для всех.- М.: Медицина, 1992.-160 с.
3. Диетическая кухня/ под. Ред. С. Вечорек- Хелминьской; ПЕР. с пол. Н.В. Вербицкой и Т.В. Гундаревой. – М.: Агропромиздат, 1991. – 575с.

Интернет-ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты! <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <p>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.</p> <p>- оценивать качества кулинарной продукции для диетического и лечебного питания физико-химическими и органолептическими методами по разработанным стандартным методикам;</p> <p>-самостоятельно работать с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий для диетического и лечебно-профилактического питания.</p>	<ul style="list-style-type: none">• фронтальная проверка знаний,• тестирование,• самостоятельная работа,• практические работы,• написание докладов, рефератов,• лабораторные работы,• дифференцированный зачет.

знать:

- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний,

- стадии болезни, и физиологического состояния питающихся;

- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;

- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

- фронтальная проверка знаний,
- тестирование,
- самостоятельная работа,
- практические работы,
- написание докладов, рефератов,
- лабораторные работы,
- дифференцированный зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 16 Нетрадиционные технологии»

СОДЕРЖАНИЕ

- 45. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 46. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 47. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 48. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 16 Нетрадиционные технологии»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Нетрадиционные технологии» является обязательной частью *общеобразовательного* цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15/ «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.04	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	З 1.1.06	последовательность выполнения технологических операций
ПК 1.3	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд,

		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		кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
ПК 2.2	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке	З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.6	У 2.6.05	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.	З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
ПК 3.3	У 3.3.02	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;	З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

ПК 4.1	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства	З 4.1.01	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
ПК 5.1	У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
	У 5.1.05	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	З 5.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 5.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	З 5.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У 5.1.07	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	З 5.1.07	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в

		и/или социальном контексте		котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов

				и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

		тексты на базовые профессиональные темы		
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	48
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Нетрадиционные способы подготовки и обработки сырья		72 / 24⁷²		
Тема 1.1. Нетрадиционные способы подготовки и кулинарной обработки сырья.	Содержание	18	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02
	Классификация способов кулинарной обработки продуктов: по этапам; по форме воздействия (физические, химические, термические и т.д.)	2		
	Основные понятия, термины и определения приготовления блюд нетрадиционными технологиями (микширование, взбивание, просеивание и т.д.).	2		
	Способы и приемы кулинарной обработки термическими способами (свч, жарка, конфи, тушение). Технология су вид, шоковая заморозка, варка на пару, паширование).			
	Использование инновационного оборудования при приготовлении блюд нетрадиционным способом. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок.	2		

⁷² Указывается количество часов на изучение раздела в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)

				Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.208,2.6.05,3.3.02
Решение производственных ситуаций. Составление технологических схем блюд и кулинарных изделий	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07
Приготовление блюд нетрадиционным способом варка бесконтактная, на пару, жарка на открытом огне, барбекю, аэрогриль, запекание при низких температурах, тушение конфи, сувид.	8			Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09
Самостоятельная работа обучающихся Изучить нетрадиционные виды сырья, инструментов, инвентаря, оборудования при приготовлении блюд. Разработать ассортимент блюд с использованием нетрадиционного оборудования и методов приготовления.	-		ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05

	Изучить и сравнить технологию приготовления блюд нетрадиционным способом в предприятиях общественного питания области.		КК 10.1, КК 10.2	
Тема 2.1 Технология приготовления кулинарной продукции нетрадиционными способами.	Содержание	34	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Виды и способы нетрадиционного питания. Подготовка основных компонентов входящих в состав блюд.	4		
	Технология приготовления первых блюд нетрадиционным способом (томление, варка на пару, бесконтактная варка).	2		
	Технология приготовления горячих блюд нетрадиционным способом.	2		
	Технология приготовления соусов нетрадиционным способом.	2		
	Технология приготовления кондитерских изделий нетрадиционным способом.	2		
	Молекулярная кухня особенности, значение, основные понятия.	2		
	Самые странные технологии кулинарии: еда на три Д принтере, шоколад, который нужно вдыхать, домашняя ферма насекомых, вино, которое умеет менять вкус, первый бургер из стволовых клеток.	4		
	Подбор ингредиентов при приготовленные блюд из сырья Кольского полуострова.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	Решение производственных ситуации. Составление технологических схем блюд и кулинарных изделий.	2		
	Приготовление блюд нетрадиционным способом, с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов. Приготовление блюд с использованием молекулярной кухни.	12		
Самостоятельная работа обучающихся				

	<p>Подготовить презентацию блюд, приготовленных нетрадиционным способом.</p> <p>Рассмотреть формы и методы подачи блюд нетрадиционным способом.</p> <p>Рассмотреть добавки, применяемые в молекулярной кухне.</p> <p>Подготовить доклад использование местного сырья в предприятиях общественного питания.</p>			
Промежуточная аттестация	-			
Всего:	76			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства»,

наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (*наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПОП-П*), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. **Ковалев, Н.И.** Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2018.
2. **Васюкова А.Т.** Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2019.
3. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.
4. **Домарецкий, В.А.** Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018.
5. **Дубцов, Г.Г.** Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019.
6. **Дубцов, Г.Г.** Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
7. **Золин, В.П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2019.
8. **Радченко, Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2018.
9. **Кащенко, В.Ф.** Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2019.
10. **Богушева, В.И.** Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2019

11. **Могильный, М.П.** Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2019.
12. **Тимофеева, В.А.** Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

[http://www.kulinariya.ru/ Кулинария](http://www.kulinariya.ru/) Кулинарные рецепты с фотографиями.

[http://www.kulina.ru/ Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.](http://www.kulina.ru/)

[http://www.1001recept.com/ Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.](http://www.1001recept.com/)

[http://varimparim.ru/ Варим. Парим. Кулинария.](http://varimparim.ru/)

<http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

<http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

<http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://blinec.ru> - Рецепты блинов.

<http://www.horeca.ru/> - [Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания](#)

<http://culinar.claw.ru/> - [Кулинарная энциклопедия](#)

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>пользоваться нормативной и специальной литературой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; - выбирать различные способы и приемы подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, полуфабрикатов для приготовления блюд нетрадиционным способом; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд нетрадиционным способом. - выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд приготовленных нетрадиционным способом; - органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов; - организовывать и проводить приготовление блюд, приготовленных нетрадиционным способом; - оценивать качество и безопасность готовой продукции приготовленной нетрадиционными способами различными методами; - проявлять свою творческую индивидуальность. <p>ассортимент и классификацию блюд, приготовленных нетрадиционным способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования и т.д.

<p>приготовления блюд нетрадиционным способом; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, приготовленных нетрадиционным способом; - методы приготовления блюд нетрадиционным способом; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд нетрадиционным способом; - организация рабочего места при приготовлении блюд нетрадиционным способом; - оценка качества блюд при приготовлении нетрадиционным способом.</p>		
---	--	--

Приложение 3.22
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15/ «Поварское и кондитерское дело»
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 17 Технология приготовления кухонь народов мира»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**50. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

51. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 17 Технология приготовления кухонь народов мира»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Технология приготовления кухонь народов мира» является обязательной частью *общепрофессионального* цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15/ «*Поварское и кондитерское дело*».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.04	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	З 1.1.06	последовательность выполнения технологических операций
ПК 1.3	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и	З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

		соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу		
	У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
ПК 2.2	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д	З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке	З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.6	У 2.6.05	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.	З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
ПК 3.3	У 3.3.02	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;	З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

ПК 4.1	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства	З 4.1.01	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
ПК 5.1	У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
	У 5.1.05	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	З 5.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 5.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	З 5.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У 5.1.07	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	З 5.1.07	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в

		и/или социальном контексте		котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов

				и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

		тексты на базовые профессиональные темы		
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	152
в т. ч.:	
теоретическое обучение	88
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	64
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел 1. Технология приготовления блюд национальных кухонь		76		
Тема 1.1. Технология приготовления блюд национальной кухни Русская кухня..	Содержание	<i>14</i>	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04
	Введение. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. История развития национальных кухонь. Отличительные особенности. Характерные способы приготовления. Правила подачи и потребления. Современные тенденции развития.	<i>4</i>		
	Русская кухня. Основные традиции русской кухни, обычаи русской кухни. Исторические особенности развития русской кухни. Характерные особенности национальных блюд русской кухни.	<i>4</i>		

				Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07
	Практические занятия студентов Решение производственных задач. Составление технологических схем.	2		
	Лабораторные работы студентов. Технология приготовления блюд русской кухни.	4		Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05

Тема 1.2 Кухни Белоруссии и Украины.	Содержание	14	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Основные традиции белорусской кухни. Исторические особенности развития белорусской кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи белорусской кухни.	4		
	Основные традиции украинской кухни. Исторические особенности развития украинской кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практические занятия студентов Решение производственных задач. Решение задач по определению массы брутто, нетто, выход готового блюда.	2		
	Лабораторные работы студентов Технология приготовления блюд белорусской, украинской кухни.	4		
Тема 1.3 Кухни Кавказа	Содержание	14	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02
	Основные традиции кавказской кухни (Армения, Азербайджан, Абхазия, Грузия). Исторические особенности развития кавказской кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кавказской кухни.	6		

				Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практические занятия студентов Решение производственных задач.	2		
	Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд кавказской кухни.	4		
Тема 1.4 Кухни Прибалтики	Содержание	12	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04
	Основные традиции прибалтийской кухни (Латвия, Литва, Эстония). Исторические особенности развития прибалтийской кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи прибалтийской кухни.	6		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Практические занятия студентов Решение ситуационных задач. Составление технологических схем.	2		
	Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд прибалтийской кухни.	4		
Тема 1.5 Кухни Средней Азии	Содержание	12	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Основные традиции кухни средней Азии (Таджикистан, Татарстан, Узбекистан). Исторические особенности развития кухонь средней Азии. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычай кухни.	8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций. Решение задач по определению массы брутто, нетто.	4		
	Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд кухни Средней Азии.			
Самостоятельная работа студентов Рассмотреть и подготовить мультимедийную презентацию по заданию преподавателя (кухни Казахстана, Киргизии). Составить технологические карты на традиционные блюда народов Средней Азии.				

Тема 1.6 Кухни Молдавии	Содержание	10	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Основные традиции кухни Молдавии. Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.	6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций	4		
	Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд Молдавской кухни.			
Самостоятельная работа студентов Подготовка рефератов по теме, мультимедийные презентации по заданию преподавателя. Подготовиться к лабораторной работе (технологические карты по блюдам Молдавской кухни)				
Раздел 2. Технология приготовления блюд мировой кухни		76		
Тема 2.1 Кухня народов Европы	Содержание	20	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06
	Основные традиции Западной Европы (Великобритания, Германия, Франция, Швейцария, Австрия, Нидерланды, Монако). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.	12		
	Основные традиции Северной Европы или Скандинавские страны (Финляндия, Норвегия, Швеция). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении			

	<p>национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.</p>			<p>Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
	<p>Основные традиции Южной Европы (Греция, Италия, Испания, Хорватия, Босния и Герцеговина, Словения, Черногория). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.</p>			
	<p>Основные традиции Восточной Европы (Болгария, Словакия, Польша, Румыния, Чехия, Венгрия). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.</p>			
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	8		
	<p>Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций. Составление технологических схем на блюда.</p>		<p>ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1</p>	<p>У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07</p>
	<p>Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд Скандинавской кухни. Технология приготовления блюд народов Европы.</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09</p>	<p>Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05</p>
	<p>Самостоятельная работа студентов Изучить характерные особенности в приготовлении национальных блюд Европейской кухни (Бельгия, Ирландия, Люксембург, Ватикан, Македония, Португалия). Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд. Составление технологических карт по данной теме.</p>	6	<p>КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08</p>

				Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 2.2 Кухня США	Содержание	18		
	Основные традиции Северо-Американской кухни (Мексика, Канада, Доминикана, Сальвадор, Панама, США). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.	10	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01- 07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Основные традиции Южной Америки (Бразилия, Колумбия, Чили, Эквадор, Перу). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций. Составление технологических схем на блюда.	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05,	

	<p>Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд Северо-Американской кухни и кухни Южной Америки.</p>	6	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>2.2.07-2.208,2.6.05,3.3.02,4.1.02,5.1.04-5.1.073 1.1.03-1.1.06,1.3.02,1.3.03,2.2.04,2.2.07,2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.073о 01.01-01.063о 02.01-02.043о 03.01-03.023о 04.01-04.023о 05.01-05.023о 06.02, 3о 07.01-07.043о 08.03-08.043о 09.01-09.023о 10.01-10.05У 1.1.02-1.1.03Н 1.1.01-1.1.03Уо 01.01-01.09Уо 02.01-02.08Уо 03.01-03.02Уо 04.01-04.02Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
<p>Самостоятельная работа студентов Рассмотреть и подготовить мультимедийную презентацию по заданию преподавателя (кухня Ямайки, Боливии, Парагвая). Составление технологических карт по традиционным блюдам США.</p>				
<p>Тема 2.3 Азиатская и Восточная кухни</p>	<p>Содержание</p>	12		
	<p>Основные традиции Азиатской и Восточной кухни (Индия, Турецкая, Малайзия. Монголия, Вьетнам, Китай, Япония). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовления национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычай кухни.</p>	8	<p>ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.208,2.6.05,3.3.02,4.1.02,5.1.04-5.1.073 1.1.03-1.1.06,1.3.02,1.3.03,2.2.04,2.2.07,2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.073о 01.01-01.063о 02.01-02.043о 03.01-03.023о 04.01-04.023о 05.01-05.02</p>

				Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций. Составление технологических схем на блюда Азиатской и Восточной кухни.	4	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.208,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02
	Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд Восточной и Азиатской кухни.			

				Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 2.4 Кухня Австралии	Содержание	12		
	Основные традиции кухни Австралии Океании (Новая Зеландия, Соломоновы острова, Новая Каледония, Австралия). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовлении национальных блюд (инвентарь, оборудование). Традиции. Обычай кухни.	8	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций. Составление технологических схем на блюда Австралии Океании.	4		
Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд кухни Австралии Океании.				
Тема 2.5 Кухня Африки	Содержание	14		
	Основные традиции Африки (Алжир, Марокко, Тунис, Египет). Исторические особенности развития кухни. Характерные особенности в приготовлении национальных блюд. Способы тепловой обработки при приготовления национальных блюд	8	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02

	(инвентарь, оборудование). Традиции. Обычаи кухни. В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 3о 01.01-01.06 3о 02.01-02.04 3о 03.01-03.02 3о 04.01-04.02 3о 05.01-05.02 3о 06.02, 3о 07.01- 07.04 3о 08.03-08.04 3о 09.01-09.02 3о 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
	Лабораторная работа студентов Технология приготовления блюд Африканских стран.	6		
	Практические занятия студентов Решение производственных ситуаций. Составление технологических схем на блюда Африканских стран.			
	Самостоятельная работа студентов Рассмотреть и подготовить мультимедийную презентацию по заданию преподавателя (кухни ЮАР).			
Промежуточная аттестация		*		
Всего:		152		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства»,

наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (*наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПОП-П*), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Захаров Н.В. Искусство китайской кулинарии / Под. Ред. Проф. В.И. Семанова.-М.:Изд-во МГУ, 2019.-48с.
2. Кальвик С. Эстонская кухня.-2-е изд., доп. – Таллин: периодика, 2019.- 128с., 8л.ил.
3. Рон Каленьюик –Любимые рецепты народов мира- ЗАО «ОСЭ». Москва. Россия 2019
4. Санда Марин «Кулинарное искусство и румынская кухня».- Кишинев: Cone-Veies, 2019г. - 352с.
5. Итальянская кухня или как приготовить элегантное «ризотто по-милански»/ Сост. Т.Ляшенко.-М.: «Россия», 2019.-95с
6. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. Пособие для средних профессиональных учебных заведений/Авт.-сост. Т.Г. Кумагина- М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2019.-431с.
7. Никольская Р.Ф. Карельская кухня.- Изд. 2-е, испр. и доп. – Петрозаводск: Карелия , 2019.-175с., 16 с. ил.
8. Классическая и современная французская кухня/Авт.-сост. В.Н. Жукова.- М.: ООО «Издательство АСТ»; Донецк: «Сталкер», 2019.-319, (1)с.: ил.- (Вкусная книга).
9. 120 Блюда еврейской кухни. Сост. М. Гиршович. – Таллин: Кооператив «Яна», Ленинград, «АВЭКС-Блиц», - 2019,-64с.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению, общие технические условия
2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
3. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

4. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
5. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. – Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о» - Москва 2013-212с.
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о », 2008.-816с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.:МП «ВИКА», 1992.-624с.
9. Сборник рецептур национальных блюд для предприятий общественного питания. Разработан УкрГНИИМиВЭИ совместно с Всероссийским институтом питания. Москва «Сварог» 1994.

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

<http://www.kulinariya.ru/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария. <http://www.smakov.ru> - Вкусные рецепты! <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания,

Кулинария, рецепты <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com!

Рецепты <http://www.meals.ru> - Meals.ru – Еда. Рецепты. Кулинария

<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

<http://www.cook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим. РУ

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Старейший профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>пользоваться сборником рецептов национальных кухонь;</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд национальных кухонь;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления блюд национальных кухонь;</p> <p>-оформлять, подавать блюда национальных кухонь;</p> <p>-проводить расчеты сырья для приготовления национальных блюд;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления национальных блюд;</p> <p>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления;</p> <p>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>- воспринимать описание блюд национальных кухонь;</p> <p>-пользоваться доступной информацией.</p> <p>основные обычаи и традиции национальных кухонь;</p> <p>-основные факторы, определяющие особенности национальных кухонь;</p> <p>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд национальных кухонь;</p> <p>-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>

<p>приготовления блюд национальных кухонь; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд национальных кухонь; -требования к качеству готовых блюд национальных кухонь; -органолептические способы определения степени готовности и качества блюд национальных кухонь; -температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов блюд национальных кухонь; -технологии приготовления блюд национальных кухонь; -варианты комбинирования различных способов приготовления блюд национальных кухонь; -методы сервировки, способы и температуру подачи блюд национальных кухонь; -требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд национальных кухонь; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления блюд национальных кухонь.</p>		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 18 Моделирование профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**54. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

55. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 18 Моделирование профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Моделирование профессиональной деятельности» является обязательной частью *общепрофессионального* цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15/ «*Поварское и кондитерское дело*».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	З 1.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов
	У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	З 1.1.04	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	З 1.1.06	последовательность выполнения технологических операций
ПК 1.3	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и	З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

		соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу		
	У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
ПК 2.2	У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д	З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке	З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.6	У 2.6.05	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.	З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
ПК 3.3	У 3.3.02	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;	З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

ПК 4.1	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства	З 4.1.01	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
ПК 5.1	У 5.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
	У 5.1.05	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	З 5.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 5.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	З 5.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	У 5.1.07	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	З 5.1.07	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в

		и/или социальном контексте		котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов

				и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

		тексты на базовые профессиональные темы		
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	48
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел 1.		52		
Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимент продукции, перечень предоставляемых услуг. Рекламная деятельность.	Содержание	12	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2	У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07-2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03-1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01-5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02
	Введение	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		

	<p>Определить тип, класс, специализацию предприятия (дать полную характеристику предприятия, согласно ГОСТу –Р- 50762-95 «Классификация предприятий»). Подобрать название.</p> <p>Разобрать структуру и основные элементы инфраструктуры предприятия.</p> <p>Определить ассортимент выпускаемой продукции.</p> <p>Начертить и приложить план предприятия с размещением производственных, торговых, административных, складских и других помещений.</p> <p>Предложить методы и формы обслуживания потребителей и перечень предоставляемых услуг (обосновать выбор).</p> <p>Определить формы расчета с потребителями.</p> <p>Определение направление рекламной деятельности предприятия ОП.</p>			<p>Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05</p>
<p>Тема 2. Разработка производственной программы</p>	<p>Содержание</p>	8	<p>ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 КК 10.1, КК 10.2</p>	<p>У 1.1 01-1.1.04, 1.3.01,1.3.05, 2.2.07- 2.2.08,2.6.05,3.3.02 ,4.1.02,5.1.04-5.1.07 3 1.1.03- 1.1.06,1.3.02, 1.3.03,2.2.04,2.2.07, 2.6.03,3.3.04,4.1.01- 5.1.04-5.1.07 Зо 01.01-01.06 Зо 02.01-02.04 Зо 03.01-03.02 Зо 04.01-04.02 Зо 05.01-05.02 Зо 06.02, Зо 07.01-07.04 Зо 08.03-08.04 Зо 09.01-09.02 Зо 10.01-10.05 У 1.1.02-1.1.03 Н 1.1.01-1.1.03 Уо 01.01-01.09 Уо 02.01-02.08 Уо 03.01-03.02 Уо 04.01-04.02</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	8		
	<p>Определить нормативы выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий (согласно заданию, по укрупненным показателям) Составить основное меню предприятия.</p> <p>Составить план – меню согласно заказу.</p> <p>Оформить меню банкета в соответствии с типом и классом предприятия.</p> <p>Произвести расчет необходимого количества сырья на банкет с учетом сезонности и кондиции сырья (по заданию преподавателя)</p> <p>Произвести получение продуктов со склада, оформить документацию.</p> <p>Составить три технико-технологические карты на фирменные или национальные блюда.</p>			

				Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 07.02-07.03, Уо 08.01-08.02 Уо 09.01-09.02, Уо 10.01-10.05
Тема 3. Организация трудового процесса на производстве. Техническое оснащение производства. Контроль качества.	Содержание	8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
Согласно строительным нормам и правилам проектирования СНИП-П-Л-8-71 «Предприятия общественного питания» начертить и приложить план производственных и вспомогательных помещений. Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах, с учетом применения безотходных и малоотходных технологий, сокращения товарных потерь и нормируемых технологических отходов. Дать характеристику рабочих мест в основных производственных цехах с учетом требований техники безопасности и санитарных правил. Подобрать оборудование для предприятия ОП (согласно заданию) основных и вспомогательных помещений согласно требованиям. Составить схему размещения оборудования в цехах. Разработать задания по выполнению производственной программы по обслуживанию банкета среди работников производственной группы. Определить формы контроля качества выпускаемой продукции. Обосновать свой выбор.				
Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Работа с персоналом.	Содержание	8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Разработать и предложить структуру и фирменный стиль (тематику) оформления интерьера торговых помещений предприятия (в соответствии с заданием) Разработать планировку и предложить архитектурно-композиционное решение торгового зала (цветовое решение, использование декоративных) Начертить план торговых помещений с размещением мебели. Произвести подбор торгового оборудования в зале. Подобрать мебель с учетом единства стиля, предложить варианты ее расстановки в зале. Согласно banquetу, принять и оформить заказ. Подобрать предметы			

	сервировки столов для различных видов обслуживания. Составить схемы различных сервировок.			
Тема 5. Управление предприятием.	Содержание	8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Составить схему управления предприятием. Определить количественный состав и квалификационный состав работников. Составить штатное расписание. Предложить системы оплаты труда различными категориям персонала. Предложить режимы труда и отдыха производственного, обслуживающего, управленческого персонала. Составить варианты графиков выхода на работу персонала. Предложить системы оплаты труда различным категориям работников.			
Тема 6. Экономические показатели деятельности предприятия общественного питания	Содержание	8		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Экономическое обоснование производственной программы. Анализ и планирование товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Расчет товарных запасов. Составление продуктового баланса. Издержки производства и обращения. Расчет показателей издержек обращения. Цена и ценообразование. Расчет розничной и отпускной цены блюд. Рассчитать калькуляционные карты на 3 блюда. Доходы и финансовые результаты деятельности организации. Планирование валового дохода. Проанализировать и рассчитать валовой доход, прибыль и рентабельность предприятия. Оплата труда. Расчет фонда заработной платы Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия.			
Промежуточная аттестация		*		
Всего:		52		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства»,

наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (*наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПОП-П*), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

10. **Богушева, В.И.** Технология приготовления пищи: учебник для СПО / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2019
 11. **Дубцов, Г.Г.** Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019.
 12. **Дубцов, Г.Г.** Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
 13. **Радченко, Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2019.
 14. **Ковалев, Н.И.** Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2019.
- Нормативные источники:**
1. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
 2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
 3. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
 4. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
 5. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голупова, М.Т. Лобзина. - 15-е издание, испр. и доп. - СПб Профи 2011

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты.

Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

<http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания,

Кулинария, рецепты <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com!

Рецепты <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

<http://www.cook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

3.2.3. Дополнительные источники

1. **Антонова, Р.П.** Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ, пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2007.
2. **Введение в технологию** продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2007.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>использовать полученные знания в процессе обучения, проектировать новые предприятия общественного питания; пользоваться ГОСТами, ОСТАми, Гражданским кодексом РФ, нормативно-технологической документацией; проводить маркетинговые исследования; заключать договоры о материальной ответственности; составлять схему управления предприятием; осуществлять подбор кадров; предлагать формы контроля; осуществлять рекламную деятельность; обосновывать и отстаивать выбранные решения.</p> <p>организацию производства, технологию приготовления блюд национальных кухонь, нетрадиционные технологии, социальное питание, психологию профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрологию, стандартизацию, сертификацию, микробиологию, охрана труда, основы бухгалтерского учета и калькуляции и др</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Приложение 3.24

к ОПОП-П по профессии/специальности
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.19 Основы бухгалтерского учета и калькуляции»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.19 Основы бухгалтерского учета и калькуляции»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.19 Основы бухгалтерского учета и калькуляции» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 4.2	У 4.2.15	рассчитывать стоимость холодных десертов		
ПК 4.4	У 4.4.10	рассчитывать стоимость холодных напитков		
ПК 4.5	У 4.5.12	рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи		
ПК 5.3	У 5.3.21	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента		
ПК 5.4	У 5.4.22	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6	У 5.6.09	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении		
ПК 6.1	У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков	З 6.1.09	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
ПК 6.2	У 6.2.01	рассчитывать по принятой методике основные	З 6.2.04	способы оценки качества выполняемых работ членами

		производственные показатели, стоимость готовой продукции		бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
	У 6.2.01	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З 6.2.07	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
ПК 6.3	У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	З 6.3.09	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении)
ОК 01	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
ОК 03	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.09	определять источники финансирования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в том числе:	
теоретическое обучение	54
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		12		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,	
Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод	1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Возникновение и эволюция хозяйственного учета. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности.	2	ОК 03, ОК 04,	У 4.2.15, У 4.4.10,
	Система нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях.	2	ОК 05, ОК 09,	У 4.5.12, У 5.3.21,
2. Бухгалтерский учет: понятие, виды. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учета: основные понятия, объекты и элементы метода бухгалтерского учета. Основные принципы бухгалтерского учета и их значение. Пользователи информации бухгалтерского учета, их потребности.	ОК 10, ОК 11		У 5.4.22, У 5.6.09,	
			ПК 4.2, ПК 4.4	У 6.1.05, У 6.2.01,
			ПК 4.5, ПК 5.3	У 6.3.07,
			ПК 5.4, ПК 5.6	Уо 01.02, Уо 01.04,
			ПК 6.1, ПК 6.2	Уо 02.07, Уо 02.08,
			ПК 6.3	Уо 03.07, Уо 03.09,
				Уо 04.02, Уо 05.01,
				Уо 09.01, Уо 09.02,
				Уо 10.01, Уо 10.05,
				Уо 11.03, Уо 11.05,
				Уо 11.07,
				З 6.1.09, З 6.2.04

				3 6.2.07, 3о 01.02, 3о 01.03 3о 02.04, 3о 03.04 3о 03.05, 3о 04.01 3о 05.02 3о 09.01, 3о 09.02 3о 10.01, 3о 10.05, 3о 11.01, 3о 11.03
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	
	1. Хозяйственные средства: понятие, источники образования, классификация, назначение. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура, виды.	2		У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07,
	2. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и значение. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета. Виды оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	2		Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, 3 6.1.09, 3 6.2.04 3 6.2.07, 3о 01.02, 3о 01.03

				Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03
Тема 1.3. Документация и инвентаризация.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	
	1. Документ: понятие, назначение и дополнительные реквизиты. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. 2. Документооборот: понятие, этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов.	2		У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04

				Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03
Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания.		42		
Тема 2.1. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	
	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление.	2		У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07,
	2. Особенности товарооборота организаций общественного питания. Продукция собственного производства и покупные товары. Состав затрат, связанных с приобретением, производством и реализацией продукции собственного производства и покупных товаров. Транспортно-заготовительные расходы. Принципы оценки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в организациях общественного питания. Структура продажной цены. Наценка общественного питания.	2		Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02

				Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	
Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.	1. Материально-производственные запасы (МПЗ): понятие.	2		У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07,
	2. Учет материально-производственных запасов в кладовой и в бухгалтерии. Методы учета. Оценка материально-производственных запасов. Нормативные документы и методические рекомендации, регламентирующие учет МПЗ. Источники поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление их поступления. Счета-фактуры. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Порядок ведения карточек складского учета (товарной книги кладовщика). Товарный отчет кладовщика: назначение, сроки и порядок составления. 3. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки и порядок проведения, документальное оформление, выявление результатов.	2		Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03

Тема 2.3. Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3		
	1. Цена: понятие, назначение, виды. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые населению). План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	2			У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07,
	2. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция цен на продукцию собственного производства. Расчет потребности в сырье. Особенности и порядок калькулирования цены на услуги по типу «шведского стола».	2			З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07,
	3. Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договоров (заказов). Заказ-счет, акт сдачи-приемки услуг: назначение, порядок оформления. Расчет цен на товары и продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Порядок изменения свободных цен в зависимости от конъюнктуры рынка за счет изменения торговой наценки. Реестр свободных розничных цен.	2		Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,		

<p>Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.</p>	<p>1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве.</p> <p>2. Учетные цены производства.</p> <p>Документальное оформление поступления сырья на производство. Документально оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т. д.</p> <p>Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3</p>	<p>У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03</p>
<p>Тема 2.5.</p> <p>Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Учет столовой посуды и приборов.</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 4.2.15, У 4.4.10, У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09,</p>

мелкорозничной сети.	2. Формы отчетности буфетчиков и продавцов мелкорозничной сети. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	2	ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,	

			ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6 ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07, Уо 01.02, Уо 01.04, Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03
Тема 2.10.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,	
Бухгалтерская (финансовая) отчетность.	1. Бухгалтерская отчетность: понятие, виды и назначение, основные требования. Состав финансовой отчетности и принципы ее составления.	2	ОК 03, ОК 04,	У 4.2.15, У 4.4.10,
	2. Бухгалтерский баланс организации. Отчет о финансовых результатах.	2	ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.2, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.6	У 4.5.12, У 5.3.21, У 5.4.22, У 5.6.09, У 6.1.05, У 6.2.01, У 6.3.07, Уо 01.02, Уо 01.04,

			ПК 6.1, ПК 6.2 ПК 6.3	Уо 02.07, Уо 02.08, Уо 03.07, Уо 03.09, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.05, Уо 11.03, Уо 11.05, Уо 11.07, З 6.1.09, З 6.2.04 З 6.2.07, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 02.04, Зо 03.04 Зо 03.05, Зо 04.01 Зо 05.02 Зо 09.01, Зо 09.02 Зо 10.01, Зо 10.05, Зо 11.01, Зо 11.03
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: кабинет «Основы бухгалтерского учета и калькуляции», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий ««Основы бухгалтерского учета и калькуляции»; сборники задач по дисциплине ««Основы бухгалтерского учета и калькуляции», а также техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Гражданский кодекс РФ. Части 1, 2.
2. Налоговый кодекс РФ. Часть 2.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. Положения по бухгалтерскому учету:
 - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
 - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
 - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
 - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
 - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
 - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
 - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».
5. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2019.
6. Патров В. В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – СПб.: Питер, 2019.

7. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2019.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.garant.ru Гарант.
2. www.consultant.ru Консультант.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бухгалтерский учет: учеб. пособие для вузов. Под ред. И. М. Дмитриевой. – М.: Юрайт, 2017.

2. Ларионов А. Д., Карзаева Н. Н., Нечитайло А. И. Бухгалтерская финансовая отчетность: учеб. пособие. – М.: «Издательство Проспект», 2016.

3. Медведев А. И. Хозяйственные договоры и сделки: бухгалтерский и налоговый учет. – М.: ИНФА-М, 2018.

4. Никандрова Л. К. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. – М.: РИОР, 2017.

5. Сахон А. П., Сафронова Э. Ф., Невольникова Г. И. Бухгалтерский учет в предприятиях торговли и общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.

6. Стерлядова Н. П., Шатер В. В., Крылосова Л. И. Практикум по бухгалтерскому учету в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - учет расчетов по оплате труда; - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - учет доходов, расходов и финансовых результатов; - бухгалтерская (финансовая) отчетность. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный опрос; - письменный опрос; - решение задач; - заполнение бланков документов. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформлять документально движение денежных средств, 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, точность заполнения бланков документов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	
--	--	--

<p>текущих обязательств и расчетов;</p> <p>- определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания;</p> <p>- составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания.</p>		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 20 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Дополнительный профессиональный блок/

Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Код Наименование»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Код Наименование» является обязательной частью *общепрофессионального цикла ОПОП-II по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,03,04,05,06,09, ПК 5.3, 5.5, 6.1, 9.1, 9.2,9.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 5.3.	У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.1	У 9.1.01	Разрабатывать рецептуры и технологии приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием нейросетей	З 9.1.01	Возможности нейросетей для разработки рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 9.2	У 9.2.01	оформлять презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий	З 9.2.01	Способы подготовки презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий
ПК 9.3	У 9.1.01	Применять цифровые сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами,	З 9.2.01	Возможности использования цифровых сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в

				том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности

			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.		2		
Тема 1. Понятие цифровых технологий, их роль в профессиональной деятельности.	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 01.01-Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.08 Зо 02.01 – Зо 02.04 Уо 03.01-Уо 03.03, Уо 03.06 Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.06, Уо 05.01 Зо 05.01, Зо 05.02 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 06.01, Зо06.02, Зо 06.03
	1. Виды цифровых технологий, их классификация. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности. Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара-кондитера.	2		
Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности		30		
Тема 1. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	Знакомство с нейросетью Кандинский 2.0., обзор возможностей. Инструкция по использованию нейросети для решения прикладных задач. Генерация задач, примеры промтов	10	ОК 09	Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		

	1. Применение нейросетей для разработки рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	8	ОК 09 ПК 9.1	Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02 У 9.1.01, З 9.1.01
Тема 2. Программы разработки презентаций с использованием цифровых технологий	Знакомство с программами создания презентаций. Основные правила создания презентаций. Способы подготовки презентации для продажи различных товаров с использованием цифровых технологий.	8	ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 9.1 ПК 9.2	Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02 У 8.1.02, З 8.1.01 У 8.2.02, З 8.2.01 У 8.3.02, З 8.3.02 У 9.1.01, З 9.1.01 У 9.2.01, З 9.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2	ПК 5.3. ПК 5.5 ПК 6.1	З 5.3.01 З 5.5.01 З 6.1.01
	2. Подготовка презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2	ПК 5.3. ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 9.2	З 5.3.01 З 5.5.01 З 6.1.01 У 9.2.01, З 9.2.01
Тема 3. Цифровые сервисы	Цифровые сервисы, направленные на сбор информации и налаживания взаимоотношений с клиентами. Современные сервисы для работы с опросами и обратной связью. Тикет-системы или системы обработки заявок. Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе (цифровое меню, киоски, интерактивные столы)	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Уо 01.01-Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.08 Зо 02.01 – Зо 02.04 Уо 03.01-Уо 03.03, Уо 03.06, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.06, Уо 04.01, Уо 04.02 Зо 04.01, Зо 04.02 Уо 05.01, Зо 05.01, Зо 05.02

			ПК 9.3	Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 06.01, Зо 06.03 Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02 У 9.3.01, З 9.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Создание опросов в цифровых сервисах (по выбору)	4	ПК 9.3	У 9.3.01, З 9.3.01
	2. Разработка цифрового меню	4	ПК 9.3	У 9.3.01, З 9.3.01
Тема 4. Цифровой этикет	Цифровой этикет. Особенности построения коммуникации в цифровых контентях. Нормы и правила общения в цифровом пространстве.	2	ОК 01 ОК 05 ОК 06	Уо 01.07, Уо 01.09, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04 Уо 05.01, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 06.02, Зо 06.01, Зо 06.03
Промежуточная аттестация (зачет)		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

5. Распоряжение Правительства РФ от 28.07.2017 № 1632-р Об утверждении программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Static. government.ru.

[Электронный ресурс]. URL: <http://static.government.ru/media/files/9gFM4FHj4PsB79I5v7yLVuPgu4bvR7M0.pdf>.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

3. Косарева И.Н., Самарина В.П. Особенности управления предприятием в условиях цифровизации // Вестник Евразийской науки. 2019. № 3. <https://esj.today/PDF/35ECVN319.pdf>

4. Негреева В.В., Кочегарова Т.С. Анализ инструментов цифровизации в сфере общественного питания / Трансформация социально-экономического пространства России и

мира: Сборник статей международной научно-практической конференции / под ред. Г.Б. Клейнера, Х.А. Константиныди, В.В. Сорокожердьева. – Краснодар: Просвещение-Юг, 2021. – С. 107-112 (192 с.) <https://elibrary.ru/item.asp?id=47342102&pff=1>

5. Рождественская Л.Н., Рогова О.В., Чередниченко Л.Е. Особенности цифровой трансформации предприятий индустрии питания // Креативная экономика. 2020. Том 14. № 6. С. 1137–1154. doi: 10.18334/ce.14.6.110502

6. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания. Классификация предприятий питания [электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ooph.ru/1173.html>.

7. Цифровизация в ресторанном бизнесе: что внедрить, чтобы стало легче – Сервисы на vc.ru <https://vc.ru/services/444002-cifrovizaciya-v-restorannom-biznese-chto-vnedrit-chtoby-stalo-legche?ysclid=ldzwwub1ju929980766>

8. Попов И.В., Киселева М.М., Яковлева Е.А. Цифровые модели управления предприятием // УЭПС. 2019. № 3.

9. Ефимочкина Н.Б. Цифровой мир бизнеса и человек: проблемы и тенденции развития // Вестник университета. 2018. N 11. С. 51-57. <https://elibrary.ru/item.asp?id=36770070>

10. Догучаева С.М. Тенденции развития современных инновационных технологий и цифровой экономики // Вопросы региональной экономики. 2018. № 2. С. 40-47. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35171733>

11. Аброскин А.С. Международный опыт измерений цифровой экономики // Вестник университета. 2018. N 12. С. 59-6.

12. Гарифуллин Б.М., Зябриков В.В. Цифровая трансформация бизнеса: модели и алгоритмы // КЭ. 2018. № 9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>Понятие цифровых технологий. Виды цифровых технологий, их классификация. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности. Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара-кондитера. Понятие цифрового этикета. Организация и принцип работы в нейросети. Основные способы подготовки презентаций с использованием цифровых технологий. Современные сервисы для работы с опросами и обратной связью. Тикет-системы или системы обработки заявок. Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>	<p>Разработка презентаций по темам: «Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)», «Подготовка презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)»</p> <p>Наблюдение за выполнением заданий практических работ</p> <p>Собеседование при проверке отчетов по практическим и лабораторным работам</p>

<p>(цифровое меню, киоски, интерактивные столы).</p>	<p>«Удовлетворительно» -</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> Применять цифровые технологии и сервисы при решении профессиональных задач Применять нейросеть для разработки рецептов и технологий приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготавливать презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью) Подготавливать презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью). Разрабатывать цифровое меню. Создавать опросы в цифровых сервисах (по выбору).</p>	<p>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.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

Приложение 4

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**
- 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**
- 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**
- 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности: Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, начальник отдела воспитательной работы, социальной защиты и инклюзивного образования студентов, советник директора по воспитательной работе, педагог-психолог, педагог - организатор, социальный педагог, кураторы учебных групп, преподаватели, члены студенческого совета

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. №

273-ФЗ (в ред.

Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center">ЛР 4</p>

<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>ЛР 6</p>

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 14

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;

- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Код ЛР ПВ	Критерии оценки личностных результатов Обучающихся	Контрольные и оценочные процедуры
-----------------	--	--------------------------------------

ЛР 1	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; сформированность чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества.	Количество проведенных мероприятий в учебной группе/колледже, ориентированных на формирование гражданской позиции, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, патриотизма молодых людей; доля обучающихся, вовлеченных в мероприятия историко-патриотического, героико-патриотического и военно-патриотического направления.
ЛР 2	Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности; добровольческие инициативы по поддержке людей, находящихся в трудной жизненной ситуации.	Количество реализованных проектов, направленных на формирование гражданской позиции, студенческого самоуправления, экономической активности, волонтерства, добровольств; доля обучающихся, посещающих объединения, ориентированные на повышение активности студента как активного гражданина, избирателя, семьянина, потребителя, волонтера (добровольца), участника социальных акций по выражению гражданской позиции.
ЛР 3	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся.	Доля обучающихся, совершивших правонарушения; количество реализованных мероприятий, направленных на взаимодействие с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности; доля детей, в отношении которых образовательными организациями прекращена индивидуальная профилактическая работа в течение календарного года, к предыдущему календарному году.

ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии – количество победителей, призеров профессиональных конкурсов; оценка собственного продвижения, личного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа коррекции ее результатов; ответственность за результаты учебной деятельности и подготовку профессиональной деятельности; участие в исследовательской и проектной работе; проявление высокопрофессиональной трудовой активности, в том числе личных аккаунтах в социальных сетях; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях и т.п.</p>	<p>Количество победителей, призеров в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; доля обучающихся, участвующих в исследовательской и проектной работе; наличие личных аккаунтов, посвященных профессиональной деятельности (продвижение опыта, реклама достижений и пр.).</p>
ЛР 5	Участие в реализации просветительских	Доля обучающихся, вовлеченных в молодежные объединения

	<p>программ, исследовательских проектах, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>и временные коллективы, обеспечивающие готовность к работе на благо Отечества; количество победителей, призеров в конкурсах патриотической направленности, научно-практических конференциях, творческих конкурсах.</p>
--	--	---

ЛР 6	Сформированность гражданской позиции; добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.	Доля обучающихся, вовлеченных в участие в волонтерском движении; наличие отзывов за участие в волонтерском движении и добровольческих инициативах; доля программ и проектов, реализуемых с участием детей с ограниченными возможностями здоровья (в общем количестве мероприятий регионального плана).
ЛР 7	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами руководителями практики; конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	Наличие фактов нарушения этических норм общения при взаимодействии обучающихся с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; анализ отзывов о прохождении практики обучающимися (характеристик по практике).
ЛР 8	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; участие в реализации мероприятий, направленных на сохранение	Количество пресс-релизов, размещенных на сайте колледжа, направленных на сохранение традиционных, духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России; наличие выявленных социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; доля обучающихся, охваченных мероприятиями,

	традиционных духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России.	направленными на взаимодействие с людьми различного статуса, этнической, религиозной принадлежности в многообразных обстоятельствах.
--	---	--

ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; демонстрация навыков межличностного общения в различных ситуациях.	Доля обучающихся, охваченных дополнительным образованием спортивно-оздоровительной направленности, отнесенных по результатам социально-психологического тестирования к группе риска; количество договоров, заключенных с профильными организациями, осуществляющими профилактическую работу, направленную на формирование здорового образа жизни; анализ изменения динамики факторов риска и защиты по социально-психологическому тестированию обучающихся (по годам).
ЛР 10	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Доля обучающихся, вовлеченных в акции, мероприятия и проекты в рамках волонтерского движения по защите окружающей среды; природопользования, наличие конфликтных ситуаций среди обучающихся в сети Интернет (буллинг)
ЛР 11	Проявление эстетической культуры, бережного отношения к эстетическим	Количество реализованных проектов, программ, направленных на формирование

	ценностям России и мира; участие в реализации просветительских программ, направленных на формирование вкуса, соблюдение эстетических норм и правил.	вкуса, соблюдение эстетических норм и правил, воспитание эстетических ценностей России и мира.
ЛР 12	Участие в мероприятиях, направленных на формирование семейных ценностей, родительской ответственности за воспитание детей и их финансового содержания; добровольческие инициативы по поддержке детей-инвалидов и детей-сирот.	Мероприятия, направленные против семейного неблагополучия (конфликтов и разрывов с членами семьи, вступления в безответственные незрелые личные отношения, физического и морального насилия, неосознанного родительства и т.п.); доля обучающихся, вовлеченных в волонтерское движение по оказанию услуг детям-инвалидам и детям-сиротам.
ЛР 13	Положительная динамика в оказании услуг в сфере поварского и кондитерского дела.	Анализ отзывов о прохождении практики обучающимися (характеристик по практике), экспертное наблюдение и оценка.
ЛР 14	Соответствие профессиональной (учебной и производственной) деятельности нормам законодательства РФ, требованиям технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики. Демонстрация навыков Соблюдения требований к внешнему виду специалиста сферы поварского и кондитерского дела, демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	Анализ результатов участия во внеурочных мероприятиях, соревнованиях, конкурсах профмастерства и др.; экспертное наблюдение и оценка взаимодействия с руководством, коллегами и клиентами во время производственной практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1 Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, связана с НПА, определяющими стратегические направления развития воспитания в Мурманской области:

- Муниципальная программа города Мурманска "Развитие культуры" на 2018 - 2024 годы (Постановление администрации города Мурманска от 16.12.2019 № 4228)

- Региональный проект "Социальная активность" под руководством Лариной Т.М., первого заместителя министра образования Мурманской области

Рабочая программа воспитания ГАПОУ МО «МКЭиИТ» определена связью с НПА, определяющими стратегические направления развития воспитания в городе Мурманске:

- Муниципальная программа города Мурманска "Развитие образования" на 2018 - 2024 год, утверждена постановлением администрации города Мурманска от 13.12.2017 № 3604

- Подпрограмма "Молодежь Мурманска" на 2018-2024 годы

- Стратегии развития Мурманской области до 2030 года. План мероприятий по приоритетным направлениям развития Мурманской области на период до 2030 года (План «На Севере - жить. 2030»), принята на заседании Правительства Мурманской области 27.12.2019;

а также связью с локальными актами ГАПОУ МО «МКЭиИТ», учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами образовательной организации.

3.2 Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания ГАПОУ МО «МКЭиИТ» осуществляется квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитательной работе, начальника отдела воспитательной работы, социальной защиты и инклюзивного образования студентов, советника директора по воспитательной работе, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, кураторов учебных групп, преподавателей, представителями предприятий – работодателей. Деятельность коллектива колледжа по решению задач формирования социокультурной

образовательной среды образовательной организации обеспечивает отдел воспитательной работы, социальной защиты и инклюзивного образования студентов. Функционирует социально-психолого-педагогическая служба.

3.3 Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Мурманский колледж экономики и информационных технологий имеет хорошую материально-техническую базу для подготовки квалифицированных специалистов. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

Колледж оснащен спортивным и актовым залом на 150 человек, столовой на 100 посадочных мест, библиотекой с читальным залом. В читальном зале установлены компьютеры, оргтехника для работы студентов, установлена справочно-правовая система «Консультант+», работает Интернет.

Материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить инклюзивное образование для инвалидов и лиц с ОВЗ, в соответствии с «Паспортом доступности объекта социальной инфраструктуры (колледжа)».

3.4 Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

Информационное обеспечение воспитательной работы
включает: комплекс

информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Важным информационным ресурсом для всех участников образовательного процесса является официальный сайт колледжа, содержащий основную информацию по деятельности образовательной организации и официальная группа «ГАПОУ МО «МКЭиИТ» в социальных сетях «ВКонтакте», «Телеграмм».

4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на 2023-2024 учебный год

Календарный план работы ГАПОУ МО «МКЭиИТ» со студенческой молодежью по направлению социально-воспитательной работы на период 2023-2024 учебный год составлен в соответствии с требованиями Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», Федерального Закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, Программы воспитания, духовно-нравственного развития и социализации, обучающихся ГАПОУ МО «МКЭиИТ» на период 2021-2025

НАПРАВЛЕНИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В ГАПОУ МО «МКЭиИТ»

Воспитательная деятельность в колледже
осуществляется по следующим направлениям:

- гражданское воспитание;
- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное;
- эстетическое;
- физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия;
- профессионально-трудовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- ценности научного познания.

ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ ГАПОУ МО «МКЭиИТ».

Основные модули, реализуемые в ГАПОУ МО «МКЭиИТ»: «Я - гражданин», «Я – человек», «Я и труд», «Я и здоровье», «Я и природа», «Я и культура», «Кураторство» и модуль «Студенческое самоуправление».

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

- Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>; «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства чемпионатного движения

«Профессионалы»; «Абилимпикс»;

- Мурманской области (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий);
- города Мурманска;
- участие обучающихся в отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Код ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1 сентября	Торжественная линейка с внесением знамени РФ под исполнение гимна	Студенты 1 курса	Спортивный зал колледжа (2 этапа)	Н.В. Невмержицкая	ЛР 7
Еженедельно (понедельник)	Поднятие флага РФ	Студенты	Внутренний двор колледжа	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 7
4 8 11 15 18 22 25	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - День знаний; - Наша Родина – Мурманская область; - Там, где Россия; - Мурманская область на карте; - 100-летие со дня рождения Зои Космодемьянской; - Организация власти в Мурманской области; - Избирательная система России.	Студенты	Колледж Областная научная библиотека Центральная детско-юношеская библиотека и др.	Кураторы	ЛР 1, ЛР 5
До 1 октября	Проведение тематических лекций с использованием материалов патриотической тематики в рамках реализации проекта «Потомки помнят», подготовленного некоммерческим фондом поддержки сотрудников и	Студенты	Колледж	Преподаватели истории, обществознания, БЖД Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5

	пенсионеров ФСБ Мурманской области «Щит»				
До 1 октября	Составление социального паспорта (групп, колледжа). Изучение личных дел студентов первого курса на предмет выявления социального статуса, «группы риска», и т.д.	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева Кураторы групп	ЛР 3
При необходимости	Разработка индивидуальных программ сопровождения образовательного процесса для обучающихся, относящихся к категории инвалидов.	Студенты	Колледж	Т.Н. Иванченко Т.В. Евстифеева	ЛР 7
До 1 октября	Мониторинг условий успешной социальной, культурной и языковой адаптации обучающихся и студентов, прибывших из стран ближнего и дальнего зарубежья	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева Кураторы групп	ЛР 8
До 1 октября	Организация и проведение кампании по вакцинации от гриппа	Студенты	Колледж	В.М. Назаров Н.С. Михеева Н.В. Германова Е.М. Вотина М.Ю. Лукичева Н.В. Невмержицкая Т.В. Тимофеева Кураторы групп	ЛР 10
До 1 октября	Проведение анализа и планирование перечня предметов обмундирования на текущий год для вновь поступивших студентов из категории сирот. Заведение личных дел, арматурных карточек, карт выдачи предметов личной гигиены.		Колледж	Т.В. Тимофеева	ЛР 3
Сентябрь	Турнир «Чистые игры. Мурманск» Команды проходят определенный маршрут, выполняя задания «Чистых игр». Основная цель турнира заключается в сборе и сортировке мусора.	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 9
3 сентября	ВСЕРОССИЙСКАЯ АКЦИЯ «КАПЛЯ ЖИЗНИ» 3 сентября День солидарности в борьбе с терроризмом	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 1, ЛР 5
3 сентября	Акция, посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом «Мы против терроризма». Цель акции - предупреждение проявления идеологии терроризма	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 9
Сентябрь	Диктант Победы	Студенты	Колледж	Н.С. Михеева Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 9
15	VIII фестиваль уличного искусства «I am». Уличный концерт, посвященный популярным направлениям современного искусства, культуры и субкультуры, выставка арт-объектов.	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 1, ЛР 5
16	Тренинг «Я лидер». Раскрытие личностного потенциала участников, формирование представлений о лидерстве, осознание и проявление своих	Студенты	пер. Якорный д. 10	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 14

	сильных сторон, выявление и развитие представлений о лидерстве.				
15-17	Патриотическая экспедиция "ФОРПОСТ ЗАПОЛЯРЬЯ-ВЫСОТА УДАРНАЯ".	Студенты	пр. Ледокольный, 7	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 9
24	Оборонно-спортивная игра «Тактика».	Студенты	ул. Бондарная, д. 10а	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 7, ЛР 14
С 25	Участие в конкурсе «Лучший волонтер «Абилимпикс» (работа волонтерского центра)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 2
Сентябрь	Мероприятия, посвященные празднованию Дня среднего профессионального образования (согласно плану мероприятий)	Студенты	По плану	Н.С. Михеева Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 1
26	Профилактические мероприятия «Здоровая нация» совместно с ГОАУЗ «Мурманского областного Центра специализированных видов медицинской помощи» в группах 1 курса (согласно графику мероприятий)	Студенты	Колледж	Т.В. Тимофеева специалисты ГОАУЗ «Мурманского областного Центра специализированных видов медицинской помощи»	ЛР 1
25-29	Организация развивающих мероприятий для студентов с инвалидностью	Студенты с ОВЗ	Комната релаксации	М.С. Найда	ЛР 1
ОКТАБРЬ					
2-6	Торжественное мероприятие, посвященное Дню среднего профессионального образования	Студенты Педагоги		Н.С. Михеева Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 1
3	Проведение всероссийских уроков: - Экология и энергосбережение - Всероссийский урок безопасности в сети Интернет.	Студенты	Колледж	Преподаватели БЖД	ЛР 1, ЛР 5
4	Церемония чествования стипендиатов Главы муниципального образования города Мурманск	Студенты	Детская театральная школа	Н.В. Невмержицкая	ЛР 1
10	Подготовка и участие в этапе Объединенного чемпионата «Абилимпикс» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс	Студенты с инвалидностью	РЦД Абилимпикс Мурманской области	Н.С. Михеева Т.Н. Иванченко	ЛР 1
до 30	Проведение мониторинга организации досуга и внеурочной занятости студентов. Предоставление информации о результатах мониторинга в Министерство образования и науки Мурманской области	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 14
До 5 до 10	Выявление и учет несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих занятия в колледже (Приказ Министерства образования и науки от 28.09.2017 № 1499). Направление в Министерство образования и науки Мурманской области отчета о результатах.	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 14

До 30	Проведение электронного социально-психологического тестирования, направленного на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ	Студенты	Колледж	Т.В. Евстифеева	ЛР 3, ЛР 9
4	В честь Дня образования города Мурманск (информационные переменки, организация круглых столов и т.д.)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 1, ЛР 5
5	Поздравление преподавателей с «Днем учителя»	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. совет	ЛР 2, ЛР 7
2 6 9 13 16 20 23 27	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - День учителя; - Климат, уникальные природные явления и объекты Кольского полуострова; - О взаимодействиях в коллективе; - Уникальность животного мира; - По ту сторону экрана; - Профессии, связанные с рыбной промышленностью, аквакультурой, оленеводством, звероводством, растениеводством и т.д.; - День спецназа; - Заповедные места моего края.	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека, Центральная детская библиотека и др.	Кураторы	ЛР 5, ЛР 6
октябрь	Проведение тематических лекций с использованием материалов патриотической тематики в рамках реализации проекта «Потомки помнят», подготовленного некоммерческим фондом поддержки сотрудников и пенсионеров ФСБ Мурманской области «Щит»	Студенты	Колледж	Преподаватели истории, обществознания, БЖД Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5
До 15	Подача сведений (техническое задание) в комиссию по закупкам товаров, работ, услуг, которая определяет способ закупок (конкурсы, котировки, аукционы, прямые закупки)		Колледж	Т.В. Тимофеева	ЛР 3
До 30	Мотивационные мероприятия «Путь к успеху» со студентами с инвалидностью	Студенты с ОВЗ	Колледж	Н.С. Михеева	ЛР 1
1-31	Организация и проведение мероприятий «Арт терапия» для студентов с инвалидностью	Студенты с ОВЗ	Комната релаксации	М.С. Найда	ЛР 1
НОЯБРЬ					
8-10	Церемония открытия городских конкурсов «ЛСС» и Студент года	Студенты	Вне колледжа	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 2

16	День самоуправления	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Кураторы групп	ЛР 2
До 1 декабря	Проведение тематических лекций с использованием материалов патриотической тематики в рамках реализации проекта «Потомки помнят», подготовленного некоммерческим фондом поддержки сотрудников и пенсионеров ФСБ Мурманской области «Щит»	Студенты	Колледж	Преподаватели истории, обществознания, БЖД Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5
До 15	Профилактические беседы при участии сотрудников Управления по контролю за оборотом наркотиков УМВД России по Мурманской области, специалистов ГОАУЗ «Мурманского областного Центра специализированных видов медицинской помощи», Мурманского центра помощи семье и детям. Организация встреч в целях профилактики ДТП с сотрудниками УГИБДД УМВД России по Мурманской области, кампании «Культура на дорогах» при поддержке МВД России по Мурманской области	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 9
17	Посвящение первокурсников в студенты в рамках Международного дня студента	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 7
3 6 10 13 17 20 24 27	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - Полезные ископаемые, Арктический шельф - День народного единства; - Экономика Мурманской области; - Россия – взгляд в будущее; - Предприятия и производственные площадки региона; - День матери; - Транспортные сообщения в регионе как основа развития промышленности; - Что такое Родина.	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детская юношеская библиотека и др.	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5
До 1 декабря	Информация о ходе выполнения мероприятий Комплексного плана по реализации Концепции развития системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних (в государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 3
До 30	Тренинговые занятия со студентами с инвалидностью «я и мое окружение»	Студенты с	Колледж	Т.В. Евстифеева	ЛР 1

		инвалидно стью			
1-30	Организация и проведение мероприятий «Развитие творческих способностей» для студентов с инвалидностью	Студенты с ОВЗ	Комната релаксации	М.С. Найда	ЛР 1
ДЕКАБРЬ					
1	Всероссийская акция «СТОП/ВИЧ/СПИД»	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Кураторы Студ. Совет	ЛР 9
3	Организация и проведение мероприятий, посвященных толерантному отношению людям с инвалидностью (Всемирный день инвалидов)	Студенты	Колледж	Н.С. Михеева Т.Н. Иванченко Т.В. Евстифеева Кураторы	ЛР 1
1 -10	Организация и проведение широкомасштабной региональной акции «Декада SOS». В период проведения акции встречи с сотрудниками УМВД России по Мурманской области и другими субъектами системы профилактики по вопросам антинаркотической деятельности	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева Н.В. Невмержицкая Т.В. Тимофеева Т.В. Евстифеева Кураторы групп Студ. совет	ЛР 9
До 23 декабря	Проведение тематических лекций с использованием материалов патриотической тематики в рамках реализации проекта «Потомки помнят», подготовленного некоммерческим фондом поддержки сотрудников и пенсионеров ФСБ Мурманской области «Щит»	Студенты	Колледж	Преподаватели истории, обществознания, БЖД Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5
1 4 8 11 15 18 22 25	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - Пищевая промышленность; - Мы вместе; - Энергетика Кольского полуострова – залог развития промышленности; - Главный закон страны; - Туризм в Мурманской области; - Герои нашего времени; - Индивидуальное предпринимательство на Севере; - Новый год – традиции праздника разных народов России.	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детско-юношеская библиотека и др.	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5
До 5	Направление в ГОБУ «ЦППМС-помощи» информации о численности несовершеннолетних, состоящих на контроле в КДН и ЗП, в том числе проявляющих интерес к деструктивной деятельности неформальных сообществ	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 3

До 5	Направление в Министерство образования и науки Мурманской области информации о реализации мероприятий Комплекса мер, направленных на предупреждение межнациональных конфликтов, ксенофобии и экстремистских проявлений за квартал		Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 3
4-13	Всероссийская акция «Час кода»	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Кураторы групп Преподаватели информационных технологий	ЛР 1, ЛР 5
25-29	Проведение новогоднего представления для детей-Ангелов и детей сотрудников колледжа	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 7
До 30	Тренинговые занятия со студентами с инвалидностью «Повышение учебной мотивации»	Студенты с инвалидно стью	Колледж	Т.В. Евстифеева	ЛР 1
ЯНВАРЬ					
15 19 22 26 29	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - Налоговая грамотность; - Кольский Север в истории России; - Непокоренные (блокада Ленинграда); - История Мурманской области; - Союзники России	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детская библиотека и др.	кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5
До 5 до 10	- Выявление и учет несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих занятия в колледже (Приказ Министерства образования и науки от 28.09.2017 № 1499). - Направление в Министерство образования и науки Мурманской области отчета о результатах.	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 3
До 10	Направление в ГАУДО МО «МОЦДО «Лапландия» информации о ходе выполнения Комплекса мер по профилактике ДТП	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 10
25	День студента. Татьянин день	Студенты	ДК Кирова	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 7
До 30	Курс мотивационных занятий «Я и мои достижения» для студентов с инвалидностью	Студенты с инвалидно стью	Колледж	Т.В. Евстифеева	ЛР 1
до 30	Организация цикла мероприятий «Моя профессиональная траектория»	Студенты с	Колледж	Т.В. Евстифеева	ЛР 1

		инвалидно стью			
ФЕВРАЛЬ					
14	День всех влюбленных. В фойе колледжа будет работать почта для валентинок.	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 2
До 15	Подача сведений (техническое задание) в комиссию по закупкам товаров, работ, услуг, которая определяет способ закупок (конкурсы, котировки)	Студенты	Колледж	Т.В. Тимофеева	ЛР3
2 5 9 12 16 19 22 26	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - Они сражались за Родину; - Менделеев. 190 лет со дня рождения; - Разгром немецко-фашистских войск в Заполярье; - День первооткрывателя; - Почетные граждане Мурманской области; - День защитника Отечества; - Культура Кольского Севера; - Как найти свое место в обществе?	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детская юношеская библиотека и др.	кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5
22	Поздравление преподавателей и сотрудников колледжа с Днем Защитника Отечества	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 2, ЛР 12
До 30	Курс мероприятий для студентов с инвалидностью «Мои первые шаги к трудоустройству»	Студенты с инвалидностью	колледж	Т.Н. Иванченко Т.В. Евстифеева	ЛР 1
до 30	Организация цикла мероприятий «Моя профессиональная траектория»	Студенты с инвалидностью	Колледж	Т.Н. Иванченко Т.В. Евстифеева	ЛР 1
МАРТ					
1 4 8	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - Культура поморов; - Всемирный фестиваль молодежи; - Духовная культура Кольского Севера; - Первым делом самолеты... О гражданской авиации; - Святые места земли Кольской;	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детская юношеская библиотека и др.	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 9

11 15 18 22 25 29	- Крым – дорога домой; - Наши земляки – гордость Мурманской области и страны. Мой долг перед Родиной; - Россия – здоровая держава; - Литературный Мурман.				
1	Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом (информационные перемены)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 3, ЛР 9
7	Поздравление преподавателей и сотрудников колледжа с международным женским днем (8 марта)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 2, ЛР 12
До 30	Подготовка и участие студентов в Региональном этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям СПО	Студенты	Колледж	Преподаватели Кураторы групп	ЛР 13
До 30	Организация встречи с сотрудниками УМВД России по Мурманской области по вопросам антинаркотической деятельности	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 3, ЛР 9
До 30	Подготовка к участию в городском мероприятии «День призывника»	Студенты	Колледж	А.Г. Оськин	ЛР 3, ЛР 9
До 30	Курс дискуссионных занятий со студентами с инвалидностью «Я подаю резюме»	Студенты с инвалидно стью	Колледж	Т.В. Евстифеева	
до 30	Ярмарки вакансий для выпускников колледжа	Студенты	Колледж Организа ции	М.Н. Подпрудников Т.Н. Иванченко	ЛР 1
до 30	Дискуссии со студентами выпускных групп «Моя профессиональная траектория»	Студенты	Колледж ЦЗН	М.Н. Подпрудников Т.Н. Иванченко	ЛР 1
АПРЕЛЬ					
до 10	Выявление и учет несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих занятия в колледже (Приказ Министерства образования и науки от 28.09.2017 № 1499). Направление в Министерство образования и науки Мурманской области отчета о результатах.	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 3
12 апреля	Международный день авиации и космонавтики (информационные перемены)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет Библиотека	ЛР 1
	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий:	Студенты	Колледж, Областна я научная библиоте ка Централь ная детско- юношеск	Кураторы групп	ЛП 1, ЛР 2, ЛП 5

1 5 8 12 15 19 22 26 29	- Цирк! Цирк! Цирк!; - Музыкальное и изобразительное искусство; - «Вижу Землю»; - Кинематография. Мини-проект; - 215 лет со дня рождения Гоголя; - Уникальные научные исследования; - Экологичное потребление; - Кольская сверхглубокая и результаты исследования - Труд крут!		ая библиоте ка и др.		
20	Обучение волонтеров регионального чемпионата "Абилимпикс" Мурманской области по программе "Технологии взаимодействия с людьми с инвалидностью".	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 8
22	Всемирная акция «День Земли» (информационные переменки) Участие в акции «Зеленая Земля», «Чистый лес», «Берегите лес от пожара» (посадка деревьев, субботники)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 14
15-22	Участие в областном конкурсе «Регион-Профи» для обучающихся профессиональных образовательных организаций (агитационная бригада)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 8
22-26	Открытие и закрытие Регионального чемпионата профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Мурманской области (волонтерский центр)	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 8
До 25	Организация мероприятий, посвященных формированию толерантного отношения к окружающим	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 8
До 25	Организация встречи с сотрудниками ГДН ОУУП и ПДН ОП№1 УМВД России	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 3, ЛР 9
до 30	Проведение мониторинга организации досуга и внеурочной занятости студентов. Предоставление информации о результатах мониторинга в Министерство образования и науки Мурманской области	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 14
До 30	Интерактивные занятия для выпускников с инвалидностью «Активные методы трудоустройства»	Студенты с инвалидно стью	Колледж ЦЗН г. Мурманс ка	Т.В. Евстифеева	ЛР 1
до 30	Дискуссии со студентами выпускных групп «Моя профессиональная траектория»	Студенты	Колледж ЦЗН	Т.Н. Иванченко М.Н. Подпрудников	ЛР 1
МАЙ					

3 6 10 13 17 20 24 31	Проведение Всероссийских классных часов в рамках проекта Минпросвещения России – «Разговоры о важном» и классных часов в соответствии с Планом мероприятий «НА СЕВЕРЕ – ЖИТЬ!» (распоряжение Правительства МО № 85-РП от 24.04.2023 г.) и внеклассных мероприятий: - Деятели науки; - Урок памяти; - Образование в Мурманской области; - Будь готов! Ко дню общественных организаций; - Где и как получить профессии в Мурманской области; - Русский язык великий и могучий. К 225-летию со дня рождения А.С. Пушкина; - Проект «Работа в Арктике»; - Профессиональные пробы.	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детско-юношеская библиотека и др.	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12
9	Участие в общегородском шествии, посвященном Дню Победы	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 1, ЛР 5
7-9	Поездка в Долину Славы	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 1, ЛР 5
До 20	Подведение итогов и награждение победителей и участников в городском конкурсе «ЛСС» и «СГ»	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет	ЛР 2
24	Последний звонок – 2023	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая Студ. Совет Кураторы групп	ЛР 2, ЛР 14
До 30	Творческие мастерские для студентов с инвалидностью «Мои творческие способности»	Студенты с инвалидностью	Колледж	Т.Н. Иванченко	ЛР 1
до 30	Ярмарки вакансий для выпускников колледжа	Студенты	Колледж Организации	Т.Н. Иванченко М.Н. Подпрудников	ЛР 1
до 30	Дискуссии со студентами выпускных групп «Моя профессиональная траектория»	Студенты	Колледж ЦЗН	Т.Н. Иванченко М.Н. Подпрудников	ЛР 1
ИЮНЬ - ИЮЛЬ					
3 10 17 24	Проведение классных часов и внеклассных мероприятий: - Международный день защиты детей (1 июня); - День Русского языка - Пушкинский день России (6 июня); - День России. Всероссийская акция «Мы – граждане России!» (12 июня); - День памяти и скорби (начало Великой Отечественной войны - 22 июня).	Студенты	Колледж, Областная научная библиотека Центральная детско-юношеская библиотека и др.	Кураторы групп	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 12

До 5	Направление в ГАУДО МО «МОЦДО «Лапландия» информации о ходе выполнения Комплекса мер по профилактике ДТП	Студенты	Колледж	Н.В. Невмержицкая	ЛР 3, ЛР 10
До 1 июля	Проведение мониторинга по трудоустройству выпускников колледжа	Студенты	Колледж	М.Н. Подпрудников	ЛР 10
До 1 июля	Содействие выпускникам, в том числе имеющим инвалидность, по вопросам трудоустройства (взаимодействие с Центром занятости населения, размещение информации на сайте, составление резюме и т.д.)	Студенты	Колледж	Т.Н. Иванченко Т.В. Евстифеева	ЛР 1
До 1 июля	Информация о ходе выполнения мероприятий Комплексного плана по реализации Концепции развития системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних (в государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования)	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР3
До 5 июля, августа, сентября	Отчет о результатах мониторинга охвата несовершеннолетних студентов, учитываемых органами и учреждениями системы профилактики, организованными формами досуга	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 3
До 10 июля	Отчет о результатах выявления и учета несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих занятия в колледже (Приказ Министерства образования и науки от 28.09.2017 № 1499)	Студенты	Колледж	М.Ю. Лукичева	ЛР 3
До 30 июня	Тренинг личностного роста «Мой потенциал» для студентов с инвалидностью	Студенты	Колледж	Т.В. Евстифеева	ЛР 1
До 30 июня	Тренинг для выпускников с инвалидностью «Я готов работать»	Студенты с инвалидностью	Колледж ЦЗН	Т.В. Евстифеева	ЛР 1

Приложение 5
к ПОП-п по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ, ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) как часть программы государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) должна включать:

- 3.1 Общие положения
- 3.2 Примерная тематика ВКР по специальности
- 3.3 Структура и содержание ВКР
- 3.4 Порядок оценки результатов ВКР
- 3.5 Порядок оценки защиты ВКР

3.1. Общие положения

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика ВКР определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки ВКР выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Примерная тематика ВКР по специальности.

—

3.3. Структура и содержание ВКР.

—

3.4. Порядок оценки результатов ВКР.

—

3.5 Порядок оценки защиты ВКР.

—

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателей ООО «АВИС», АО «Отель «Арктика»

ГАПОУ МО Мурманский колледж экономики и информационных технологий

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих

и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателей		
		ВД. 8 Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела	ВД. 9 Цифровые технологии в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела	Наименование ВД N
ПС 33.011 Повар				
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>ПК 8.1</i> Подготавливать и проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>ПК 9.1</i> Применять ЦТ в разработке рецептов и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПС 33.014 Пекарь				
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	<i>ПК 8.2</i> Подготавливать и проводить презентации хлебобулочных изделий	<i>ПК 9.2</i> Применять ЦТ в подготовке презентации для продажи хлебобулочных изделий	
ПС 33.010 Кондитер				
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Презентация кондитерской и шоколадной продукции	<i>ПК 8.3</i> Подготавливать и проводить презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	<i>ПК 9.3</i> Применять ЦТ в подготовке презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. Использовать цифровые сервисы.	

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ⁷³	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень , согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Наименование КК.10.01 Стрессоустойчивость в коллективе и команде	-	+	-	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
КК 10.02 Ответственность, исполнительность, дисциплинированность			+	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

⁷³ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 10.01 Стрессоустойчивость в коллективе и команде	<i>Бесконфликтно работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления.</i>
КК 10.02 Ответственность, исполнительность, дисциплинированность	<i>Обладает высокой исполнительской дисциплиной. Признает и исправляет собственные ошибки. Готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует в решении важных задач других подразделений. Адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач, готов обратиться за помощью при необходимости.</i>

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

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

сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	
---	--

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
<p>Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела</p>	<p><i>ПК 8.1</i></p> <p>Подготавливать и проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		Навыки:
		Н.8.1.01	<i>Подготовки и проведения презентации блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
			Умения:
		У.8.1.01	<i>Выделять главные характеристики блюд, напитков и кулинарных изделий, ориентированные на потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
		У.8.1.02	<i>Осуществлять подготовку и проведение презентации блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
			Знания:
		З.8.1.01	<i>Общих требований и правил подготовки и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		З.8.1.02	<i>Основных характеристик блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
	<p><i>ПК 8.2</i></p> <p>Подготавливать и проводить презентации хлебобулочных изделий</p>		Навыки:
		Н.8.2.01	<i>Подготовки и проведения презентации хлебобулочных изделий</i>
			Умения:
		У.8.2.01	<i>Выделять главные характеристики хлебобулочных изделий, ориентированные на потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
		У.8.2.02	<i>Осуществлять подготовку и проведение презентации хлебобулочных изделий</i>
			Знания:
		З.8.2.01	<i>Общих требований и правил подготовки и презентации хлебобулочных изделий</i>
З.8.2.02	<i>Основных характеристик хлебобулочных изделий</i>		
<i>ПК 8.3</i>		Навыки:	

	Подготавливать и проводить презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Н.8.3.01	<i>Подготовки и проведения презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i>
			Умения:
		У.8.3.01	<i>Выделять главные характеристики теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i>
		У.8.3.02	<i>Осуществлять подготовку и проведение презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i>
			Знания:
		3.8.3.01	<i>Основных характеристик теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i>
		3.8.3.02	<i>Общих требований и правил подготовки и презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i>
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 9.1 Применять цифровые технологии в разработке рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		Навыки:
		Н.9.1.01	<i>Разработка рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием нейросетей</i>
			Умения:
		У 9.1.01	<i>Разрабатывать рецептуры и технологии приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием нейросетей</i>
			Знания:
		3 9.1.01	<i>Возможности нейросетей для разработки рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
	ПК 9.2 Применять цифровые технологии в подготовке презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и		Навыки:
		Н.9.2.01	<i>Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий</i>
			Умения:
		У.9.2.01	<i>оформлять презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и</i>

шоколадной продукции		шоколадной продукции с использованием цифровых технологий
		Знания:
	З 9.1.02	Способы подготовки презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий
ПК 9.3 Использовать цифровые сервисы		Навыки:
	Н.9.3.01	Использования цифровых сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами
		Умения:
	У 9.1.03	Применять цифровые сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами
		Знания:
	З 9.1.03	Возможности использования цифровых сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок <i>(ООО «АВИС», АО «Отель «Арктика»)</i>	162		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл⁷⁴	36	36	
ОП 20	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	36	36	2
ПМ.08	Профессиональный цикл	126		
ПМ.08	Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела	48		2
МДК.08.01	Технологии продаж в сфере общественного питания	36	16	2
МДК.08.02	Корпоративная культура предприятия	12	2	2
УП 08.01	Учебная практика	36	36	2
ПП.08.01	Производственная практика	36	36	2

⁷⁴ *Общепрофессиональный цикл по запросу работодателя может входить в структуру ДПБ 3*

	Экзамен по модулю	6		
Итого:		162	126	

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

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ⁷⁵	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.							

⁷⁵ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 08.01. Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «**Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела**» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁷⁶

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД. 8	<i>Основы проведения продаж в профессиональной деятельности специалиста поварского и кондитерского дела</i>
ПК 8.1.	Подготавливать и проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 8.2.	Подготавливать и проводить презентации хлебобулочных изделий
ПК 8.3.	Подготавливать и проводить презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

⁷⁶ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 8.1.01	Подготовки и проведения презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 8.2.01	Подготовки и проведения презентации хлебобулочных изделий
	Н 8.2.01	Подготовки и проведения презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Уметь	У 8.1.01	Выделять главные характеристики блюд, напитков и кулинарных изделий, ориентированные на потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 8.1.02	Осуществлять подготовку и проведение презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 8.2.01	Выделять главные характеристики хлебобулочных изделий, ориентированные на потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 8.2.02	Осуществлять подготовку и проведение презентации хлебобулочных изделий
	У 8.3.01	Выделять главные характеристики теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	У 8.3.02	Осуществлять подготовку и проведение презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Знать	З 8.1.01	Общих требований и правил подготовки и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 8.1.02	Основных характеристик блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 8.2.01	Общих требований и правил подготовки и презентации хлебобулочных изделий
	З 8.2.02	Основных характеристик хлебобулочных изделий
	З 8.3.01	Основных характеристик теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	З 8.3.02	Общих требований и правил подготовки и презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 126 _____

в том числе в форме практической подготовки 90 - _____

Из них на освоение МДК 48 _____

в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная 36 - _____

производственная 36 _____

Экзамен по модулю 6 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁷⁷	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 08.01, ПК 08.02, ПК 08.03, ПК 9.1, ПК 9.2, ПК 9.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ОК 11., КК 10.1, КК 10.2	Раздел 1. Технологии продаж в сфере общественного питания	36	-	36	16	-	2	-	-	
ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ОК 11.,	Раздел 2. Корпоративная культура предприятия	12	-	12	2	-	2	-		

⁷⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

КК 10.1, КК 10.2										
	Учебная практика	36	-						36	
	Производственная практика	36	-							36
	Экзамен по модулю	6	-							
	Всего:	126	-	48	18	-	4	-	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технологии продаж в сфере общественного питания		36 / -		
МДК 08.01 Технологии продаж в сфере общественного питания		36 / -		
Тема 1.1. Анализ и прогноз конъюнктуры рынка	Содержание	6	ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	3.8.1.01, 3.8.2.01, 3.8.3.01, 3.8.3.02, У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09; Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08; Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо , 2.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05,
	1. Методика построения конкурентной карты рынка.			
	2. Методика оценки интенсивности конкуренции на рынке.			

				Уо 03.06, Уо 03.07, Уо 03.08, Уо 03.09, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.04, Зо 03.05, Зо 03.06, Зо 03.07, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Уо 05.01, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 06.01, Уо 06.02, Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 07.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Построение конкурентной карты рынка.	2	ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	3.8.1.01, 3.8.2.01, 3.8.3.01, 3.8.3.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
Тема 1.2. Управление товарной и ценовой политикой на предприятии общественного питания	Содержание	8		
	1. Методы оценки товарного портфеля предприятия. Методика анализа продаж продукции предприятия общественного питания		ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	3.8.1.01, 3.8.2.01, 3.8.3.01, 3.8.3.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
	2. Этапы процесса ценообразования. Факторы влияющие на формирование цены. Методы ценообразования. Ценовые стратегии.			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Расчет коэффициентов глубины и широты ассортимента. Рассмотрение ABC – анализа; матрицы БКГ; ЖЦТ товара	2	ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3	3.8.1.01, 3.8.2.01, 3.8.3.01, 3.8.3.02
	2. Рассмотрение методов ценообразования: 1. с ориентацией на спрос; 2. с ориентацией на цены и предложение конкурентов; 3. «издержки+прибыль»; 4. метод обеспечения целевой прибыли; 5. метод расчета на основе ощущаемой ценности товара. Изучение стратегий в ценовой политике предприятия: 1. «снятие сливок»; 2. Следование за спросом; 3. Проникновения; 4. Устранения конкуренции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
Тема 1.3. Управление конкурентоспособностью продукцией в общественном питании	Содержание	4	ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3	3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.3.01, 3.8.3.02
	1. Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Рассмотрение методов оценки конкурентоспособности продукции: метод «зеркала»; экспертные оценки; индекс Буля; интегральный показатель конкурентоспособности.	2	ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3	3.8.1.01, 3.8.2.01, 3.8.3.01, 3.8.3.02
			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02,

			ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
Тема 1.4. Формирование целей, задач и тактики продвижения продукции и услуг	Содержание	<i>10</i>	ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.3.01, 3.8.3.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
	1. Элементы системы формирования спроса. Направления стимулирующих мероприятий. Цели и перечень мероприятий по стимулированию сбыта в отношении потребителя, собственного персонала. Основные этапы традиционной компании по стимулированию продаж.			
	2. Планирование продвижения в сети Интернет. Celebrity – позиционирование на виртуальном рынке. Концептная стратегия, Email маркетинг, Стратегия в соц. Сетях, PR стратегия, Медиа стратегия.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Изучение элементов формирования спроса: реклама, выставки, ярмарки, презентации, «паблик рилейшнз». Рассмотрение основных видов продвижения продукции на рынке: реклама; личные (прямые) продажи; пропаганда (PR, паблисити); стимулирование продаж. Составление маркетингового бюджета	<i>2</i>	ПК 2.5 ПК 2.4 ПК 1.4 ПК 5.6 ПК 6.5 ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3	У 2.5.17, 3 2.5.22, У 2.4.17, У 2.4.18, 3 2.4.10, У 1.4.08 У 5.6.11, У 6.5.04 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.3.01, 3.8.3.02
2. Проведение мастер-классов, презентаций продукции общественного питания	<i>2</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02,	
3. Рассмотрение экономических и коммуникативных показателей эффективности продвижения продукции предприятия. Экономические – количественные (рост прибыли предприятия; рост доли рынка; рост объемов	<i>2</i>	ОК 09, ОК 10, ОК 11	У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02,	

	реализации). Коммуникативные – количественные (рост числа посетителей, впервые посетивших предприятие; рост числа увидевших, вспомнивших рекламу предприятия); качественные (рост лояльности потребителей и степень достигаемого коммуникативного эффекта).		КК 10.1, КК 10.2	Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
Тема 1.5. Средства распространения товаров	Содержание			
	1. Сбыт, реализация и распределение товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды распределения. Средства распределения: каналы распределения: виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Система сбыта.	4	ПК 1.4 ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	У 1.4.08 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.3.01, 3.8.3.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
1. Установление уровней каналов распространения товаров. Оценка эффективности сбытовой политики организации. Решение ситуационных задач.	2	ПК 2.4 ПК 1.4 ПК 8.1, ПК8.2., ПК 8.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 10.1, КК 10.2	У 2.4.17, У 2.4.18 У 1.4.08 3.8.1.01, 3.8.1.02, 3.8.2.01, 3.8.2.02, 3.8.3.01, 3.8.3.02 У.8.1.01, У.8.1.02, У.8.2.01, У.8.2.02, У.8.3.01, У.8.3.02, Н.8.1.01, Н.8.2.01, Н.8.3.01	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2		
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы осуществления продвижения продукции.				
2. Работа с интернет-ресурсами (http://www.consultant.ru/ , http://www.garant.ru/).				
Раздел 2. Корпоративная культура предприятия		12/-		
МДК 08.02 Корпоративная культура предприятия		12/-		
Тема 2.1. Корпоративная культура предприятия общественного питания	Содержание			
	1. Понятие, основные элементы и задачи корпоративной культуры. Элементы корпоративной системы ценностей	8	ПК 2.5, ПК 2.4 ПК 1.4, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.4., ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.5.	У 2.5.17, З 2.5.22, У 2.4.17, У 2.4.18, З 2.4.10, У 1.4.08 У 2.6.13 З 2.6.15 У 2.7.01 З 2.7. 17 З 3.3.19 У 3.4.18 З 3.4. 22 У 3.5.15 З 3.5.18 У 3.6.15 З 3.6.12 У 4.2.17 З 4.2. 14 У 4.4.12 З 4.4.14 У 4.5.13 З 4.5. 14 У 5.3.22 У 5.4.23 З 6.1.12 З 6.2.11 З 6.2.10 З 6.5.01 Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02,
	2. Психология процесса обслуживания посетителей в предприятии общественного питания			
	3. Этическая культура ресторанного сервиса Особенности профессионального поведения работника. Культура общения с гостями. Жалобы и конфликты с гостями.			
В том числе практических занятий и лабораторных работ	2			
	Решение ситуационных задач по общению с посетителями	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02

			КК 10.1, КК 10.2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2		
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой. Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы				
2. Изучение профессионального стандарта отрасли				
Учебная практика				
Виды работ				
1. Наименование темы:				
1. Подготовка и проведение презентаций продукции общественного питания.				
2. Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса на предприятии.				
3. Анализ факторов, влияющих на спрос.				
4. Ознакомление со сбытовой политикой организации и каналами распределения.				
5. Ознакомление со стратегиями ценообразования на различные товары.				
6. Реализация стратегий ценообразования в организации.		36		
7. Выявление мероприятий по стимулированию потребителей и персонала.				
8. Реализация мероприятий по стимулированию потребителей.				
9. Составление проекта рекламных акций.				
10. Подготовка рекламных акций и компаний.				
11. Подготовка рекламы в местах продаж.				
12. Овладение навыками проведения консультаций покупателей для продвижения продукции организации.				
13. Обоснование целесообразности выбора и применении маркетинговых коммуникаций				
Производственная практика				
Виды работ				
14. Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса на предприятии.		36		
15. Анализ факторов, влияющих на спрос.				
16. Проведение опросов потребителей для выявления предпочтений разной продукции общественного питания.				
17. Ознакомление со сбытовой политикой организации и каналами распределения.				

<ul style="list-style-type: none"> 18. Участие в реализации сбытовой политики организации. 19. Ознакомление со стратегиями ценообразования на различные товары. 20. Реализация стратегий ценообразования в организации. 21. Выявление мероприятий по стимулированию потребителей и персонала. 22. Реализация мероприятий по стимулированию потребителей. 23. Составление проекта рекламных акций. 24. Участие в проведении рекламных акций и компаний. 25. Участие в организации рекламы в местах продаж. 26. Овладение навыками проведения консультаций покупателей для продвижения продукции организации. 27. Участие в выставках-продажах или дегустациях или демонстрациях продукции (при возможности их проведения). 28. Обоснование целесообразности выбора и применении маркетинговых коммуникаций. 			
Всего	<i>120</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Организации коммерческой деятельности, Информационных технологий в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории Технического оснащения торговых организаций и охраны труда оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральные законы и постановления Правительства РФ

1. Гражданский Кодекс Российской Федерации ч.1 и 2

2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

3. О защите прав потребителей ФЗ РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 17 декабря 1999 г., ФЗ-212, с измен.И доп. 2000, 2002, 2004, 2005, 2007, 2009, 2011, 2012 гг.)

4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации ФЗ РФ от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 381.

5. О применении контрольно кассовой-техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт, ФЗ РФ № 54-ФЗ от 22.05.2003 (с изм. от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010 г.)

6. О техническом регулировании, ФЗ РФ от 27 декабря 2002 г.. ФЗ- № 184 (с изм. от 2005, 2007-2010гг.).

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 19 августа 1996 г. № 987 «О мерах по ужесточению порядка торговли алкогольной продукцией» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 16.11.1996 № 1364, от 14.07.1997 № 867, от 13.10.1999 № 1150, от 02.11.2000 № 840).

8. Об утверждении Правил продажи по образцам, Постановление Правительства РФ от 21 июля 1997 г. № 918 (с изм. и доп. от 02.10.1999 № 1104 и 07.12.2000 № 929).

9. Постановление РФ от 19 января 1998 г. № 55 (в ред. Постановлений Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № 1104, от 06.02.2002 № 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 № 421, от 01.02.2005 № 49, от 08.02.2006 № 80, от 27.03.2007 № 185, от 27.01.2009) Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, Перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном представлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации

10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» от 15.06.1965г. № П-6 с изменениями от 29.12.1973 г. № 81 и от 14.11.1974 г. № 98.

11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» от 25.04.1966 г. № П-7 с изменениями от 29.12.1973 г. № 81 и от 14.11.1974 г. № 98.

12. ГОСТ Р 51305-99 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу»

13. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения».

14. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли. Общие требования».

15. ГОСТ Р 51773-2009 «Розничная торговля. Классификация предприятий».

16. ОСТ 28-002-200 «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества услуг».

Основные источники:

17. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2016.

18. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2016.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.budgetrf.ru> – Мониторинг экономических показателей;

<http://www.businesspress.ru> – Деловая пресса;

<http://www.garant.ru> – Гарант;

Справочно-правовая система «Кодекс» «Эксперт-Торговля»;

Информационно-справочная система «Консультант Плюс»;

<http://www.nta-rus.ru> – Национальная торговая ассоциация;

<http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

<http://www.rtpress.ru> – Российская торговля;

<http://www.rorgrus.ru> – Новости и технологии торгового бизнеса;

<http://www.ohr.econavt.ru> – Инструкции и учебные фильмы по охране труда.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Дополнительные источники:

19. Склад: логистика, управление, анализ: Учеб.пособие/ Волгин В.В. – 11-е издание.– М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2013. – 412с.

20. Основы коммерческой деятельности: учебное пособие/ И.Ю. Коротких. – М.: Академия, 2012. – 208 с.

21. Организация и технология коммерческой деятельности: Учебное пособие/ Иванов Г.Г. – 2-изд. перераб. и доп. – М.: ИЦ «Академия», 2010. – 272с.

22. Панкратов Ф.Г. Практикум по коммерческой деятельности. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2005.

23. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2011.

24. Синяева И.М. Коммерческая деятельность в сфере товарного обращения: учебник для студентов вузов. – М.: ЮНИТИ-Дана, 2007. – 368 с.

25. Снигерева В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям.- СПб.: Питер, 2007.-416с.

26. Снигерева В. Книга мерчендайзера.-СПб.: Питер, 2007.-984 с.

27. Завадский М. Мастерство продаж.-СПб.: Питер, 2007.-230

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Подготавливать и проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Проведение презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 8.2. Подготавливать и проводить презентации хлебобулочных изделий	Проведение презентации хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 8.3. Подготавливать и проводить презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Проведение презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 9.1. Применять цифровые технологии в разработке рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Разработка рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с применением цифровых технологий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 9.2. Применять цифровые технологии в подготовке презентации для продажи хлебобулочных изделий	Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с применением цифровых технологий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 9.3. Применять цифровые технологии в подготовке презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении консультирования потенциальных клиентов банка по банковским продуктам. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Оперативность поиска, результативность анализа и интерпретации информации и ее использование для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Широта использования различных источников информации, включая электронные</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 03. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Демонстрация стремления к сотрудничеству и коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения</p>	<p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 04. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 05. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Демонстрировать гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 06. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Оценка умения решать профессиональные задачи с использованием современного программного обеспечения</p>

<p>ОК 07. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках</p>	<p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках</p>
<p>ОК 08. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Демонстрация знаний порядка выстраивания презентации и кредитных банковских продуктов</p>	<p>Оценка знаний и умений обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике</p>

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 20 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Дополнительный профессиональный блок/

Общепрофессиональные дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.20 Цифровые технологии в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.20 Цифровые технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью *общепрофессионального цикла* ОПОП-П по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,03,04,05,06,09, ПК 5.3, 5.5, 6.1, 9.1, 9.2,9.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 5.3.	У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.1	У 9.1.01	Разрабатывать рецептуры и технологии приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием нейросетей	З 9.1.01	Возможности нейросетей для разработки рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 9.2	У 9.2.01	оформлять презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий	З 9.2.01	Способы подготовки презентации для продажи хлебобулочных изделий, теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий
ПК 9.3	У 9.1.01	Применять цифровые сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами,	З 9.2.01	Возможности использования цифровых сервисов для сбора информации и налаживания взаимоотношений с клиентами
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в

				том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности

			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.		4		
Тема 1. Понятие цифровых технологий, их роль в профессиональной деятельности.	<p>Содержание</p> <p>1. Виды цифровых технологий, их классификация. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности. Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара-кондитера.</p>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06	Уо 01.01-Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.08 Зо 02.01 – Зо 02.04 Уо 03.01-Уо 03.03, Уо 03.06 Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.06, Уо 05.01 Зо 05.01, Зо 05.02 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 06.01, Зо06.02, Зо 06.03
Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности		30		
Тема 1. Использование цифровых технологий для решения	Знакомство с нейросетью Кандинский 2.0., обзор возможностей. Инструкция по использованию нейросети для решения прикладных задач. Генерация задач, примеры промтов	10	ОК 09	Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02

профессиональных задач.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Применение нейросетей для разработки рецептур и технологий приготовления, оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	8	ОК 09 ПК 9.1	Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02 У 9.1.01, З 9.1.01
Тема 2. Программы разработки презентаций с использованием цифровых технологий	Знакомство с программами создания презентаций. Основные правила создания презентаций. Способы подготовки презентации для продажи различных товаров с использованием цифровых технологий.	8	ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 9.1 ПК 9.2	Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02 У 8.1.02, З 8.1.01 У 8.2.02, З 8.2.01 У 8.3.02, З 8.3.02 У 9.1.01, З 9.1.01 У 9.2.01, З 9.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2	ПК 5.3. ПК 5.5 ПК 6.1	З 5.3.01 З 5.5.01 З 6.1.01
	2. Подготовка презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2	ПК 5.3. ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 9.2	З 5.3.01 З 5.5.01 З 6.1.01 У 9.2.01, З 9.2.01
Тема 3. Цифровые сервисы	Цифровые сервисы, направленные на сбор информации и налаживания взаимоотношений с клиентами. Современные сервисы для работы с опросами и обратной связью. Тикет-системы или системы обработки заявок.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Уо 01.01-Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.08 Зо 02.01 – Зо 02.04 Уо 03.01-Уо 03.03, Уо 03.06, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.06,

	Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе (цифровое меню, киоски, интерактивные столы)		ПК 9.3	Уо 04.01, Уо 04.02 Зо 04.01, Зо 04.02 Уо 05.01, Зо 05.01, Зо 05.02 Уо 06.01, Уо 06.02 Зо 06.01, Зо 06.03 Уо 09.01, Уо 09.02 Зо 09.01, Зо 09.02 У 9.3.01, З 9.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Создание опросов в цифровых сервисах (по выбору)	4	ПК 9.3	У 9.3.01, З 9.3.01
	2. Разработка цифрового меню	4	ПК 9.3	У 9.3.01, З 9.3.01
Тема 4. Цифровой этикет	Цифровой этикет. Особенности построения коммуникации в цифровых контенттах. Нормы и правила общения в цифровом пространстве.	2	ОК 01 ОК 05 ОК 06	Уо 01.07, Уо 01.09, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04 Уо 05.01, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 06.02, Зо 06.01, Зо 06.03
Промежуточная аттестация (зачет)		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

5. Распоряжение Правительства РФ от 28.07.2017 № 1632-р Об утверждении программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Static. government.ru.

[Электронный ресурс]. URL: <http://static.government.ru/media/files/9gFM4FHj4PsB79I5v7yLVuPgu4bvR7M0.pdf>.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

3. Косарева И.Н., Самарина В.П. Особенности управления предприятием в условиях цифровизации // Вестник Евразийской науки. 2019. № 3. <https://esj.today/PDF/35ECVN319.pdf>

4. Негреева В.В., Кочегарова Т.С. Анализ инструментов цифровизации в сфере общественного питания / Трансформация социально-экономического пространства России и мира: Сборник статей международной научно-практической конференции / под ред. Г.Б. Клейнера, Х.А. Константиныди, В.В. Сорокожердьева. – Краснодар: Просвещение-Юг, 2021. – С. 107-112 (192 с.) <https://elibrary.ru/item.asp?id=47342102&pff=1>

5. Рождественская Л.Н., Рогова О.В., Чередниченко Л.Е. Особенности цифровой трансформации предприятий индустрии питания // Креативная экономика. 2020. Том 14. № 6. С. 1137–1154. doi: 10.18334/ce.14.6.110502

6. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания. Классификация предприятий питания [электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ooph.ru/1173.html>.

7. Цифровизация в ресторанном бизнесе: что внедрить, чтобы стало легче – Сервисы на vc.ru <https://vc.ru/services/444002-cifrovizaciya-v-restorannom-biznese-chto-vnedrit-chtoby-stalo-legche?ysclid=ldzwwub1ju929980766>

8. Попов И.В., Киселева М.М., Яковлева Е.А. Цифровые модели управления предприятием // УЭПС. 2019. № 3.

9. Ефимочкина Н.Б. Цифровой мир бизнеса и человек: проблемы и тенденции развития // Вестник университета. 2018. N 11. С. 51-57. <https://elibrary.ru/item.asp?id=36770070>

10. Догучаева С.М. Тенденции развития современных инновационных технологий и цифровой экономики // Вопросы региональной экономики. 2018. № 2. С. 40-47. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35171733>

11. Аброскин А.С. Международный опыт измерений цифровой экономики // Вестник университета. 2018. N 12. С. 59-6.

12. Гарифуллин Б.М., Зябриков В.В. Цифровая трансформация бизнеса: модели и алгоритмы // КЭ. 2018. № 9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> Понятие цифровых технологий. Виды цифровых технологий, их классификация. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности. Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара-кондитера. Понятие цифрового этикета. Организация и принцип работы в нейросети. Основные способы подготовки презентаций с использованием цифровых технологий.</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все</p>	<p>Разработка презентаций по темам: «Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)», «Подготовка презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий</p>

<p>Современные сервисы для работы с опросами и обратной связью. Тикет-системы или системы обработки заявок. Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе (цифровое меню, киоски, интерактивные столы).</p>	<p>предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>	<p>(элементов, сгенерированных нейросетью)»</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> Применять цифровые технологии и сервисы при решении профессиональных задач Применять нейросеть для разработки рецептур и технологий приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготавливать презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью) Подготавливать презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью). Разрабатывать цифровое меню. Создавать опросы в цифровых сервисах (по выбору).</p>	<p>«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.</p>	<p>Наблюдение за выполнением заданий практических работ Собеседование при проверке отчётов по практическим и лабораторным работам</p>
<p>Подготавливать презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью).</p>	<p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	