Министерство просвещения Российской Федерации

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно-технологический колледж»»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия *43.01.09 Повар, кондитер*

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Повар
Кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Утверждено Приказом *ОБПОУ «ОГТК»* приказ № 431/1 от 31.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Европа»

Директор / _____ / Шевелев П.В.
подпись

2023 год

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 5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 6
4.1. Общие компетенции 6
4.2. Профессиональные компетенции 10
Раздел 5. Структура образовательной программы 89
5.1. Учебный план 89
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) 93
5.3. Календарный учебный график 104
5.4. Рабочая программа воспитания 109
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 109
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 109
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 125
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 126
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 127
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 127
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 127
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 128

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

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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

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

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

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

− 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 от 14 июля 2023 г. № 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;
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: «повар ↔ кондитер».

Выпускник образовательной программы по квалификации «повар ↔ кондитер» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Получение образования по профессии 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: повар ↔ кондитер – 4428 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 2 г. 10 мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

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	Код	Знания, умения
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	составить план действия;
		Уо 01.06	определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовать 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;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;
		Уо 02.03	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

		Зо 02.01	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Уо 03.01	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.01	**Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Уо 05.01	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей профессии;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Зо 07.01	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Зо 08.01	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; .
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Зо 09.01	**Знания:** современные средства и устройства информатизации;
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 10.01	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Зо 10.01	**Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 10.04	особенности произношения;
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Уо 11.01	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план;
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею;
		Уо 11.07	определять источники финансирования
		Зо 11.01	**Знание:** 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	Код	Показатели освоения компетенции
ВД. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.01	**Навыки/Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 1.1.01	**Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		У 1.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 1.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 1.1.07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		У 1.1.08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		У 1.1.09	безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

		У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		З 1.1.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

		З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 1.1.08	правила утилизации отходов;
		З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		З 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		З 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		З 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		З 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
		З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	Н 1.2.01	**Навыки/Практический опыт в:** обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 1.2.01	**Умения:** распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы;
		У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
		У 1.2.06	соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		У 1.2.07	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		У 1.2.08	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		З 1.2.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов

		З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Н 1.3.01	**Навыки/Практический опыт** приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		У 1.3.01	**Умения:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;
		У 1.3.09	применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		У 1.3.10	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;
		У 1.3.11	эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом,

			способом и сроком реализации, обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.13	владеть профессиональной терминологией;
		У 1.3.14	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		З 1.3.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплек-
		З 1.3.07	тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
		З 1.3.08	упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.09	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;
		З 1.3.10	ответственность за правильность расчетов;
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,	Н 1.4.01	**Навыки/Практический опыт** приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении

	кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		полуфабрикатов;
		Н 1.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		У 1.4.01	**Умения:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
		У 1.4.08	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.09	владеть профессиональной терминологией
		З 1.4.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,

			кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.4.08	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.09	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.10	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.11	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.12	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.4.13	базовый словарный запас на иностранном языке
ВД. 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд,	Н 2.1.01	**Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		У 2.1.01	**Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
		З 2.1.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 2.1.09	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		З 2.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.12	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных

			видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		З 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
		З 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Н 2.2.01	**Навыки/Практический опыт:** подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		У 2.2.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
		У 2.2.08	обжаривать кости мелкого скота;
		У 2.2.09	подпекать овощи;
		У 2.2.10	замачивать сушеные грибы;
		У 2.2.11	доводить до кипения и варить
		У 2.2.12	на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		У 2.2.13	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		У 2.2.14	использовать для приготовления бульонов
		У 2.2.15	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		У 2.2.16	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру

			подачи бульонов и отваров;
		У 2.2.17	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.2.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары
		У 2.2.19	разогревать бульоны и отвары
		З 2.2.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		З 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		З 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		З 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		З 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		З 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		З 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		З 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		З 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		З 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Н 2.3.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.3.03	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.3.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
		У 2.3.06	пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		У 2.3.07	готовить льезоны;
		У 2.3.08	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.09	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.3.10	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.12	определять степень готовности супов;
		У 2.3.13	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		У 2.3.14	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.3.15	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности

			готовой продукции;
		У 2.3.16	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.17	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.3.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.19	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.20	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		З 2.3.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		З 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		З 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		З 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		З 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		З 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Н 2.4.01	**Навыки/Практический опыт в:** приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		У 2.4.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;
		У 2.4.07	подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны;
		У 2.4.08	варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;

		У 2.4.09	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		У 2.4.10	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.4.11	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		У 2.4.12	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		У 2.4.13	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		У 2.4.14	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 2.4.15	доводить соусы до вкуса;
		У 2.4.16	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		У 2.4.17	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.18	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.19	выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.21	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		З 2.4.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		З 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных

			полуфабрикатов;
		З 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		З 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		З 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		З 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		З 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.01	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		З 2.4.03	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.04	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		З 2.4.05	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		З 2.4.07	методы сервировки и подачи соусов на стол;
		З 2.4.08	способы оформления тарелки соусами;
		З 2.4.09	температура подачи соусов;
		З 2.4.10	требования к безопасности хранения

			готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Н 2.5.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.5.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 2.5.08	замачивать сушеные;
		У 2.5.09	бланшировать;
		У 2.5.10	варить в воде или в молоке;
		У 2.5.11	готовить на пару;
		У 2.5.12	припускать в воде, бульоне и собственном соку;
		У 2.5.13	жарить сырые и предварительно отваренные;
		У 2.5.14	жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
		У 2.5.15	фаршировать, тушить, запекать;

		У 2.5.16	готовить овощные пюре;
		У 2.5.17	готовить начинки из грибов;
		У 2.5.18	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		У 2.5.19	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.21	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		У 2.5.22	замачивать в воде или молоке;
		У 2.5.23	бланшировать;
		У 2.5.24	варить в воде или в молоке;
		У 2.5.25	готовить на пару;
		У 2.5.26	припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		У 2.5.27	жарить предварительно отваренные;
		У 2.5.28	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		У 2.5.29	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		У 2.5.30	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		У 2.5.31	готовить пюре из бобовых;
		У 2.5.32	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.33	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.34	рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.35	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.36	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на

			вынос;
		У 2.5.37	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.5.38	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.5.39	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.40	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.5.41	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.42	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.43	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.5.44	рассчитывать стоимость,
		У 2.5.45	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		У 2.5.46	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.5.47	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
		У 2.5.48	макаронных изделий
		З 2.5.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

		З 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		З 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		З 2.5.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		З 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		З 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		З 2.5.14	органолептические способы определения готовности;
		З 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		З 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		З 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.20	правила разогревания,
		З 2.5.21	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.22	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		З 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.5.25	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.5.26	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Н 2.6.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		Н 2.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.6.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов;
		У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		У 2.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		У 2.6.08	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		У 2.6.09	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		У 2.6.10	протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
		У 2.6.11	формовать изделия из творога;
		У 2.6.12	жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
		У 2.6.13	жарить на плоской поверхности;
		У 2.6.14	жарить, запекать на гриле;
		У 2.6.15	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;

		У 2.6.16	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		У 2.6.17	замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		У 2.6.18	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		У 2.6.19	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		У 2.6.20	подготавливать продукты для пиццы;
		У 2.6.21	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		У 2.6.22	жарить на сковороде, на плоской
		У 2.6.23	поверхности блинчики, блины, оладьи;
		У 2.6.24	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		У 2.6.25	жарить в большом количестве жира;
		У 2.6.26	жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		У 2.6.27	разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		У 2.6.28	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		У 2.6.29	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.6.30	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.31	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.6.32	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.6.33	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		У 2.6.34	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.35	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.36	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.6.37	рассчитывать стоимость,
		У 2.6.38	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.39	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.6.40	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		З 2.6.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости;

		З 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 2.7.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.7.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из рыбы, нерыбного водного сырья;

		У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 2.7.08	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		У 2.7.09	готовить на пару;
		У 2.7.10	припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		У 2.7.11	жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		У 2.7.12	жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		У 2.7.13	фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		У 2.7.14	варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		У 2.7.15	припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		У 2.7.16	бланшировать и отваривать мясо крабов;
		У 2.7.17	припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		У 2.7.18	жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;

		У 2.7.19	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		У 2.7.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.7.21	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.7.22	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.7.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.7.24	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.25	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.7.26	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.27	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.7.29	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.30	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.7.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

			рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.7.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		З 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.7.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.7.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		З 2.7.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.7.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.7.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		З 2.7.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.14	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.16	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		З 2.7.17	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.7.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.7.19	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.7.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Н 2.8.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 2.8.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 2.8.08	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		У 2.8.09	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		У 2.8.10	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		У 2.8.11	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		У 2.8.12	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		У 2.8.13	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		У 2.8.14	жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		У 2.8.15	жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		У 2.8.16	жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		У 2.8.17	тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;

		У 2.8.18	запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		У 2.8.19	бланшировать, отваривать мясные продукты;
		У 2.8.20	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		У 2.8.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.8.22	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.23	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.8.24	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.8.25	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.26	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.8.27	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.28	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.8.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для

			транспортирования
		У 2.8.30	рассчитывать стоимость,
		У 2.8.31	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		У 2.8.32	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.8.33	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.8.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; готовности;
		З 2.8.08	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;

		З 2.8.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 2.8.10	органолептические способы определения
		З 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	Н 3.1.01	**Навыки/Практический опыт:** подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		У 3.1.01	**Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы

			в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
		З 3.1.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 3.1.09	правила утилизации отходов
		З 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Н 3.2.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		У 3.2.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

			сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.07	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		У 3.2.15	готовить производные соуса майонез;
		У 3.2.16	корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		У 3.2.20	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 3.2.21	определять степень готовности соусов;
		У 3.2.22	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		У 3.2.23	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.2.24	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 3.2.25	выдерживать температуру подачи;

		У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 3.2.28	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		З 3.2.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		З 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		З 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		З 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;

		З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол;
		З 3.2.15	способы оформления тарелки соусами;
		З 3.2.16	температура подачи соусов;
		З 3.2.17	правила хранения готовых соусов;
		З 3.2.18	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Н 3.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.3.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		У 3.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		У 3.3.08	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		У 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;

		У 3.3.12	прослаивать компоненты салата;
		У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов;
		У 3.3.14	заправлять салаты заправками;
		У 3.3.15	доводить салаты до вкуса;
		У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.3.17	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов;
		У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.23	рассчитывать стоимость,
		У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		З 3.3.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;

		З 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.4.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.4.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		У 3.4.08	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		У 3.4.09	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		У 3.4.10	готовить квашеную капусту;
		У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов;
		У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		У 3.4.18	вырезать украшения з овощей, грибов;
		У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		У 3.4.20	доводить до вкуса;
		У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		У 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.4.29	рассчитывать стоимость;
		У 3.4.30	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.4.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		З 3.4.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		З 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		З 3.4.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		З 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
		З 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		З 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Н 3.5.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.5.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 3.5.08	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		У 3.5.09	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
		У 3.5.13	доводить до вкуса;
		У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

		У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.5.23	рассчитывать стоимость,
		У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.5.25	консультировать потребителей,
		У 3.5.26	оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

		З 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		З 3.5.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.5.10	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
		З 3.5.12	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

			ассортимента;
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
		З 3.5.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.5.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Н 3.6.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Н 3.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 3.6.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		У 3.6.08	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		У 3.6.09	порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		У 3.6.10	снимать кожу с отварного языка;
		У 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		У 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		У 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями;
		У 3.6.14	вынимать готовое желе из форм;
		У 3.6.15	доводить до вкуса;
		У 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.6.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.6.21	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.6.22	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		У 3.6.23	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.24	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		У 3.6.25	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.6.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 3.6.28	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.6.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		З 3.6.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		З 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;

		З 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в	Н 4.1.01	**Навыки/Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	**Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

			пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
		З 4.1.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 4.1.09	правила утилизации отходов;
		З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких

			блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.2.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 4.2.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		У 4.2.08	готовить сладкие соусы;

		У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.2.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		У 4.2.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		У 4.2.12	запекать фрукты;
		У 4.2.13	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		У 4.2.14	подготавливать желатин, агар-агар;
		У 4.2.15	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		У 4.2.16	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.2.17	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.2.18	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		У 4.2.19	доводить до вкуса;
		У 4.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.2.21	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.2.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.2.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.2.24	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		У 4.2.25	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.26	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для

			транспортирования
		У 4.2.28	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.2.29	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.2.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		З 4.2.01	**Знания:** ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		З 4.2.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

		З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.14	правила общения с потребителями;
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 4.3.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		У 4.3.08	готовить сладкие соусы;
		У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;

		У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле;
		У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.20	доводить до вкуса;
		У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.23	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.3.26	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.27	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		У 4.3.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.3.29	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.3.30	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.3.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		З 4.3.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
		З 4.3.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 4.4.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;

		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		У 4.4.13	готовить лимонады;
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков;
		У 4.4.18	доводить их до вкуса;
		У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		З 4.4.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		З 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	Н 4.5.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
		Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ассортимента	У 4.5.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.5.08	заваривать чай;
		У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		У 4.5.10	готовить кофе на песке;
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков;
		У 4.5.16	доводить их до вкуса;
		У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом

			рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		З 4.5.01	**Знания:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		З 4.5.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного

			ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	**Навыки/Практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.01	**Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.01	**Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе;
		З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		З 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 5.1.09	правила утилизации отходов
		З 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
		З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		У 5.2.04	взвешивать, измерять 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 продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
		У 5.2.09	готовить желе;
		У 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий;
		У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		У 5.2.15	готовить жженый сахар;
		У 5.2.16	готовить посыпки;
		У 5.2.17	готовить помаду, глазури;
		У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,

			инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		У 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.01	**Знания:** ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.09	органолептические способы определения готовности;
		З 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		З 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.01	**Навыки/Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		У 5.3.01	**Умения:** подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		У 5.3.08	подготавливать продукты;
		У 5.3.09	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши;
		У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		У 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных

			хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий;
		У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.3.22	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		З 5.3.01	**Знания:** ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		З 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		З 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		З 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		З 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		З 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		З 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 5.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

			продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		У 5.4.08	подготавливать продукты;
		У 5.4.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.16	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом

			требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.4.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.05	методы приготовления мучных
		З 5.4.06	кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.4.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.4.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.09	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		З 5.4.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.4.11	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		З 5.4.13	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.14	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.15	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.4.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.5.03	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		У 5.5.08	подготавливать продукты;

		У 5.5.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		У 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		У 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.16	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.5.17	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		У 5.5.19	рассчитывать стоимость,
		У 5.5.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
			Знания:
		З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		З 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		З 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		З 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
		З 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 5.6 Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий		**Навыки:**
		Н 5.6.01	анализом и проектированием коммуникационной среды
			Умения:
		У 5.6.01	организовывать продвижение сайта в Интернете
		У 5.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
			Знания:
		З 5.6.01	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
		З 5.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги

		З 5.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
ВД.6 Организация обслуживания в организациях питания	**ПК 6.1** Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		**Навыки:**
		Н.6.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		Н.6.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		Н.6.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
			Умения:
		У.6.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.6.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
		У.6.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
			Знания:
		З.6.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		З.6.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
		З.6.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
		З.6.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	ПК 6.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов		**Навыки:**
		Н.6.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		Н.6.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
		Н.6.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.6.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			Умения:

		У.6.2.01	представлять себя гостю профессионально
		У.6.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
		У.6.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
		У.6.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
		У.6.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
		У.6.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.6.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		У.6.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.6.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.6.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
			Знания:
		З.6.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
		З.6.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		З.6.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		З.6.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		З.6.2.05	методы организации труда официантов
		З.6.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет

		З.6.2.07	способы подачи блюд
		З.6.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		З.6.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		З.6.2.10	кулинарную характеристику блюд
		З.6.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		З.6.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		З.6.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		З.6.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	ПК 6.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания		**Навыки:**
		Н.6.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.6.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		Н.6.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
			Умения:
		У.6.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.6.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.6.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.6.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.6.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		У.6.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
			Знания:

		З.6.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		З.6.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		З.6.3.03	методы организации труда официантов
		З.6.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		З.6.3.05	способы подачи блюд
		З.6.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		З.6.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
		З.6.3.08	кулинарную характеристику блюд
		З.6.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
		З.6.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		З.6.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК 6.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания		**Навыки:**
		Н.6.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.6.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		Н.6.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		Н.6.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Н.6.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.6.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.6.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
		Н.6.4.08	приготовления и подачи простых закусок
		Н.6.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			Умения:
		У.6.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.6.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном

			режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.6.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.6.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.6.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		У.6.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.6.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
			Знания:
		З.6.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		З.6.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		З.6.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	ПК 6.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета		**Навыки:**
		Н.6.5.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		Н.6.5.02	принятия и оформления платежей
			Умения:
		У.6.5.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
		У.6.5.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
			Знания:

		З.6.5.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	ПК 6.6 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		**Навыки:**
		Н.6.6.01	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.6.6.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
			Умения:
		У.6.6.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.6.6.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		У.6.6.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
			Знания:
		З.6.6.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
		З.6.6.02	технологию приготовления смешанных и горячих напитков
		З.6.6.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	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**
Обязательная часть образовательной программы				
Блок ООД		**1476**	**295**	
ООД.01	Русский язык	92	18	1
ООД.02	Литература	144	28	1
ООД. 03	Иностранный язык	90	18	1
ООД.04	Математика	202	40	1
ООД. 05	Информатика	100	20	1
ООД. 06	История	126	25	1
ООД.07	География	58	12	1
ООД.08	Обществознание	126	26	1
ООД. 09	Физика	76	16	1
ООД .10	Химия	122	24	1
ООД.11	Биология	68	14	1
ООД. 12	Физическая культура	120	24	1
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	14	1
ООД.14(ЭК)	Планирование профессиональной карьеры	42	8	1
ООД.15(ЭК)	Локальная история	42	8	1
	Индивидуальный проект			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**542**	**190**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	80	28	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	38	14	3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88	32	2
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	48	16	3
ОП.05	Основы калькуляции и учета	98	34	2

ОП.06	Охрана труда	38	14	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	38	14	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	72	24	2
ОП.09	Физическая культура	42	14	2
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1980**	**1940**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**366**	**360**	
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	36	2
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	144	144	2
УП.01	Учебная практика	72	72	2
ПП. 01	Производственная практика	108	108	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**468**	**462**	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	36	2
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	138	138	2
УП.02	Учебная практика	108	108	2
ПП. 02	Производственная практика	180	180	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
ПМ. 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**418**	**412**	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	56	56	2
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	176	176	2,3
УП.03	Учебная практика	72	72	3
ПП. 03	Производственная практика	108	108	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**346**	**340**	

МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	72	72	3
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	124	124	3
УП.04	Учебная практика	72	72	3
ПП. 04	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**336**	**330**	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	72	3
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	114	114	3
УП.05	Учебная практика	72	72	3
ПП 05	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		3
Итого (минимальные требования):		4200	2525	1-3
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")**	**404**	**358**	3
ОП.10	Контроль качества продуктов	62		
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78		
Объем образовательной программы		**4428**	**2747**	1-3
Срок обучения		**2г. 10 мес.**		1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	44	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	52	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
3.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	ОП.05 Основы калькуляции и учета	64	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5.	**ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")**	**264**	
	ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания	**264**	По запросу работодателя для формирования новых компетенций, не входящих в ФГОС
	МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	
	МДК.06.02 Технология обслуживания за барной стойкой	78	
	УП.06 Учебная практика	72	
	ПП. 06 Производственная практика	72	
	ПА. Промежуточная аттестация	6	
6.	ОП.10 Контроль качества продуктов	62	По запросу работодателя
7.	ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	По запросу работодателя с целью формирования цифровой компетенции
	Итого	**576**	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	**Производственная практика** **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	4	Холодный и горячий цеха ООО «Европа»	Заведующие производством

	птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос						
2.	**Производственная практика** **Виды работ**: 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПМ02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	4	Горячий цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-						

	гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д). 10. 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						
3.	**Производственная практика** **Виды работ** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5	Холодный цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.						
4.	**Производственная практика** **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	6	Кондитерский цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	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 сладких блюд. десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения						

	задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.						
5.	**Производственная практика** **Виды работ**: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом	ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	6	Кондитерский цех ООО «Европа»	Заведующие производством

	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции,						

	соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
6.	**Учебная практика** **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Работа с меню и картой вин предприятия. 3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов. 4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. 5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола. 6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. 7. Подача супов и вторых горячих блюд. 8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями. 9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена. 10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре.	ПМ 06	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Столовая ООО «Европа»	Заведующие производством

	11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.						
7	**Производственная практика раздела** **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг. 6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре. 7.Методы и формы обслуживания в баре. 8. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей. 9.Приготовление безалкогольных смешанных напитков. 10.Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков. 11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.	ПМ 06	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Столовая ООО «Европа»	Заведующие производством

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Курс	ВУП	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс
		01-07	08-14	15-21	22-28	29 сен.-05 окт.	06-12	13-19	20-26	27 окт.-2 нояб.	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	8-14	15-21	22-28	29 дек.-04 янв.	05-11	12-18	19-25	26 янв.-01 фев.	02-08	09-15	16-22	23 фев.-01 мар.	02-08	09-15	16-22	23-29	30 мар.-5 апр.	06-12	13-19	20-26	27 апр.-03 май.	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29 июн.-05 июл.	06-12	13-19	20-26	27 июл.-2 авг.	03-09	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	
1	ОЧ																	::	=	=																																	1
	ВЧ																																											::	=	=	=	=	=	=	=	=	
2	ОЧ																	::	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	2
	ВЧ																																											::	=	=	=	=	=	=	=	=	
3	ОЧ																	::	=	=																																	3
	ВЧ																																						Г	Г	Г	Г	Г	Г									

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Учебная аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	41	1476	17	612	24	864	2	-	-	11	54
2 курс	42	1512	17	612	25	900	2	13	-	11	55
3 курс	41	1476	17	612	24	864	2	17	6	2	49
Итого	124	4464	51	1836	73	2628	6	30	6	24	158

уч.час.	Х
ПА	216
ГИА	216
Итог	432

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	4060	404	216
нед	112	11	6

Обозначения:

- Модули и дисциплины (обязательная часть)
- Модули и дисциплины (вариативная часть)
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- Г Государственная итоговая аттестация
- Практики

Календарный учебный график

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь			ПН	октябрь			ПН	ноябрь			ПН	декабрь			ПН	январь		ПН	февраль			ПН	март			ПН	апрель			ПН	май			ПН	июнь	Всего часов
		Номера календарных недель																																					
		Порядковые номера недель учебного года																																					
		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	
1 курс		**1 семестр**																	к	к	**2 семестр**																									
ООД	**Блок ООД**																																												**1476**
ООД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	6	92
ООД.02	Литература	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4			2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	4	144
ООД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	90
ООД.04	Математика	4	6	4	4	6	4	6	6	6	4	6	4	4	6	4	4	6			6	6	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	4	6	4	6		202
ООД.05	Информатика	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	100
ООД.06	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	126
ООД.07	География	4	4	4	4	2	4	4	2	4	4	2	2	4	4	4	4	2																											58
ООД.08	Обществознание	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4			2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	6	126
ООД.09	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	76
ООД.10	Химия	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2			6	2	4	4	2	2	4	4	2	4	2	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	8		122
ООД.11	Биология																				4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	4	68
ООД.12	Физическая культура	2	4	4	4	2	4	2	4	2	2	4	4	4	2	2	4	4			4	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	4	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4	120
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности»																				2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	4	2	4	6	4	4	2	2	68
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры																				2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	42
Эк.02	Локальная история	4	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2																											42
		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
2 курс		**3 семестр**																			**4 семестр**																								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																												**518**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					6	6	6					14	80
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4			4	2						2	4	4	2	4	2	4	4	2	4	2	2					4	4	8						88
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2	2	4	2	4	2	4	4	4	2			2	4						4	4	4	6	4	6	4	4	4	6	2	2					4	8							98
ОП.06	Охрана труда	2	2	4	4	2	4	4	2	4	2			4	4																														38
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	4	2	4	2	2	2	4	2	4			4	4																														38
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																				6	4	4	4	4	6	4	4	4	4	6	6					4	4	4					4	72
ОП.09	Физическая культура	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4			4	4																														42

ОП.10	Контроль качества продуктов	6	4	6	4	6	6	6	4	6	6			4	4																															62
ПМ.00	**Профессиональные модули**																																													**958**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																													**402**
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2	**4**	2	4	2	4	2	4	2	4			4	2																															36
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	4	6	4	6	4	6	6	6	4			4	6						8	6	8	6	8	6	6	6	6	6	8	8													144
УП.01	Учебная практика											36	36																																	72
ПП. 01	Производственная практика																																36	36	36											108
ПА	Промежуточная аттестация																																				6									6
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																													**432**
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	4	2	4	4	4	2	2	4	4			2	2																															36
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6	4	4	4	4	4	2	2	2			4	4						4	6	4	6	4	6	6	6	6	6	6	4					8	8	12						138
УП.02	Учебная практика															36	36	36																						36	36	36	36		108
ПП. 02	Производственная практика																																										36	36	36	180
ПА	Промежуточная аттестация																																												6	6
ПМ. 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																													**124**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																				4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4					2	2	2					4	56
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,																				4	4	4	6	4	2	4	4	6	2	4	6					2	4	4					8	68

	закусок																																															
		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**1476**
3 курс		**5 семестр**																			**6 семестр**																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																															**164**
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2	2	4	4	4			4	4				4	8																																38
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности																				4	2	2	2	2	2			4			4	4			6	8			8							48
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	6	8	8	8	8	8			8	6				8	10																																78
ПМ.00	**Профессиональные модули**																																															**1240**
ПМ. 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																															**294**
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	16	12	12	12	12			14	16																																					108
УП.03	Учебная практика							36	36																																							72
ПП. 03	Производственная практика											36	36	36																																		108
ПА	Промежуточная аттестация														6																																	6
ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																															**346**
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8	6	8	8	6	8			6	6				8	8																																72
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	4	6	4	6	4			4	4				10	10					12	10	10	12	10	12																						124
УП.04	Учебная практика																36	36																														72
ПП. 04	Производственная практика																											36	36																			72
ПА	Промежуточная аттестация																													6																		6
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка**																																															**336**

	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																													
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				8	8	6	8	8	8			8			8	10												72
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				8	10	12	10	12	12			14			18	18												114
УП.05	Учебная практика																													36	36														72
ПП 05	Производственная практика																																	36	36										72
ПА	Промежуточная аттестация																																			6									6
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")**																																												**264**
ПМ.06	**Организация обслуживания в организациях питания**																																												**264**
МДК.06.01	Технология обслуживания в организациях питания																					2	2		2	2			2			2	2			6	10			6					36
МДК.06.02	Технология обслуживания за барной стойкой																				4	4	4	4	2				2			4	2			18	18			16					78
УП.08	Учебная практика																																					36	36						72
ПП. 08	Производственная практика																																							6	36	30			72
ПА	Промежуточная аттестация																																									6			6
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																										36	36	**72**
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**1476**

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

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

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

кондитерский дизайн;

приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий.

Мастерские:

поварское дело; кондитерское дело; ресторанный сервис

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкаф для хранения пособий	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
3	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	МФУ	По технической документации
2	Стилусы	По технической документации
3	Мышь оптическая компьютерная	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практические пособия	Электронные и печатные

Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения муляжей	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Мультимедийный проектор и экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

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

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкафы для хранения учебных пособий	Стандартный
Дополнительное оборудование		

1	Раздаточный дидактический материал	Печатные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
4	Шкаф для хранения муляжей	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Ноутбук мобильного класса	По технической документации
3	Средствами аудиовизуализации	По технической документации
4	Мультимедийный проект	По технической документации
5	Экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы	Образцы
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска учебная	Стандартная
2	Столы	Стандартные
3	Стулья	Стандартные
Дополнительное оборудование		
1	Раздаточный дидактический материал	Печатный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер учителя	По технической документации
2	Мультимедийный проект	По технической документации
3	Экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
2	Учебно-практическое оборудование	Электронные и печатные
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

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

«Библиотека»

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

«Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	Стандартные
2	Трибуна	Стандартная
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Акустическая система	По технической документации
2	Усилители мощности	По технической документации
3	Эквалайзер	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
5	Экран	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	МФУ (принтер, сканер, копир)	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

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

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

Лаборатория «Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стулья	Стандартные
3	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
4	Мойка	По технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
3	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации
5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Блендер ручной	По технической документации
7	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллаж	По технической документации
9	Мойка односекционная	По технической документации
10	Набор разделочных досок	По технической документации
11	Гастроёмкости с крышкой из нержавеющей стали с крышкой	По технической документации
12	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
13	Посуда для подачи блюд	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Машина посудомоечная	По технической документации
2	Стол-подставка под пароконвектомат	По технической документации
3	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
4	Горелка профессиональная	По технической документации
5	Кремер-сифон	По технической документации
6	Ручная машинка для приготовления пасты	По технической документации
7	Термометр инфракрасный	По технической документации
8	Темометр (щуп)	По технической документации
9	Гриль сковорода для индукционных плит	По технической документации
10	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
11	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
12	Микроволновая печь	По технической документации

13	Фритюрница	По технической документации
14	Слайсер	По технической документации
15	Мясорубка	По технической документации
16	Блендер стационврный	По технической документации
17	Соковыжималка шнековая	По технической документации
18	Вакуумный упаковщик	По технической документации
19	Кофемолка	По технической документации
20	Дегидратор	По технической документации
21	Термомиксер	По технической документации
22	Погружной термостат	По технической документации
23	Коптильный пистолет	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Плакаты	Печатные плакаты
3	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Лаборатория «Кондитерский дизайн»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя угловой с тумбой	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартный
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Конвекционная печь	По технической документации
2	Весы настольные электронные	По технической документации
3	Микроволновая печь	По технической документации
4	Плита индукционная	По технической документации
5	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	По технической документации
6	Шкаф холодильный	По технической документации
7	Миксер (погружной)	По технической документации
8	Аппарат для темперирования шоколада	По технической документации
9	Производственный стол с моечной ванной	По технической документации
10	Мраморные доски	По технической документации

11	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
12	Набор инструментов для кондитера	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Льдогенератор	По технической документации
2	Кофемолка	По технической документации
3	Пищевой 3D принтер	По технической документации
4	Газовая горелка (для карамелизации)	По технической документации
5	Кремер-сифон	По технической документации
6	Термометр инфракрасный	По технической документации
7	Лампа для карамели	По технической документации
8	Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)	По технической документации
9	Вакуумный упаковщик	По технической документации
10	Набор инструментов для кондитера	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Муляжи	Муляжи

6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская «Поварское дело».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стулья	Стандартные
3	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
4	Мойка	По технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Веб-камера	По технической документации
3	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации

5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Блендер ручной	По технической документации
6	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллаж	По технической документации
9	Мойка односекционная	По технической документации
10	Набор разделочных досок	По технической документации
11	Гастроёмкости с крышкой из нержавеющей стали	По технической документации
12	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Весы для молекулярной кухни	По технической документации
2	Горелка профессиональная	По технической документации
3	Кремер-сифон	По технической документации
4	Ручная машинка для приготовления пасты	По технической документации
5	Термометр инфракрасный	По технической документации
6	Темометр (щуп)	По технической документации
6	Гриль сковорода для индукционных плит	По технической документации
8	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
9	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
10	Микроволновая печь	По технической документации
11	Фритюрница	По технической документации
12	Слайсер	По технической документации
13	Мясорубка	По технической документации
14	Блендер стационврный	По технической документации
15	Соковыжималка шнековая	По технической документации
16	Вакуумный упаковщик	По технической документации
17	Кофемолка	По технической документации
18	Дегидратор	По технической документации
19	Термомиксер	По технической документации
20	Погружной термостат	По технической документации
21	Коптильный пистолет	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Шкаф для столовой посуды	По технической документации
2	Столы для презентации	По технической документации
Дополнительное оборудование		

II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Документ-камера	По технической документации
2	Веб-камера	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	По технической документации
2	Весы электрические	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Планетарный миксер	По технической документации
5	Шкаф холодильный	По технической документации
6	Доска для темперирования	По технической документации
6	Стол производственный	По технической документации
8	Стеллажи	По технической документации
9	Тележка-шпилька	По технической документации
10	Стол моечный с ванной	По технической документации
11	Ванна для растапливания шоколада	По технической документации
12	Блендер погружной	По технической документации
13	Лампа для карамели	По технической документации
14	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Микровесы	По технической документации
2	Куттер	По технической документации
3	Пирометр лазерный	По технической документации
4	Аэрограф кондитерский	По технической документации
5	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
6	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
6	Микроволновая печь	По технической документации
8	Карамелизатор	По технической документации
9	Фен строительный	По технической документации
10	Краскорпульт пневматический	По технической документации
11	Компрессор	По технической документации
12	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Натуральные образцы продуктов	Образцы продуктов
2	Муляжи	Муляжи
3	Плакаты	Печатные плакаты
4	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

Мастерская «Ресторанный сервис»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Стол учительский	Стандартный
2	Стул компьютерный	Стандартный
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Средства аудиовизуализации	По технической документации
3	Телевизор	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Принтер	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол (прямоугольный) банкетный складной	По технической документации
2	Стол квадратный	По технической документации
3	Банкетные стулья	По технической документации
4	Стеллаж	По технической документации
5	Столовая посуда	По технической документации
6	Столовые приборы	По технической документации
6	Столовый текстиль	По технической документации
8	Барный инвентарь	По технической документации
9	Барная посуда	По технической документации
10	Стол коктейльный	По технической документации
11	Барная стойка (стационарная)	По технической документации
12	Стол - стойка под кофе машину	По технической документации
13	Кофе машина	По технической документации
14	Кофемолка - электрическая	По технической документации
15	Шкаф холодильный	По технической документации
16	Посудомоечная машина	По технической документации
17	Льдогенератор	По технической документации
18	Мойка	По технической документации
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Виртуальные практикумы	Электронные практикумы
Дополнительное оборудование		
1	Плакаты	Печатные плакаты
2	Мультимедийные пособия	Электронные пособия

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

Наименование рабочего места, участка «Производственные помещения: холодный и горячий цеха ООО «Европа»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы производственные	Стандартный
2	Стеллажи	Стандартные
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Шкаф холодильный	По технической документации
5	Весы настольные электронные	По технической документации
6	Планетарный миксер	По технической документации
7	Блендер ручной погружной	По технической документации
8	Посуда	По технической документации
9	Набор разделочных досок	По технической документации
10	Посуда для подачи блюд	По технической документации
11	Производственные инструменты и инвентарь	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
2	Посудомоечная машина купольная	По технической документации

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	ПО «Шеф Эксперт»	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к	15

		реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
2	ПО «iSpring Suite»	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.10 Контроль качества продуктов ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	2

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 квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии/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 (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, 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 программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ

среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

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

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

Приложение 1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03	ПК 1.1.	ПК 2.1	ПК 3.1.		
	ТФ А/02.03	ПК 1.2. ПК 1.3	ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.6			
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04	ПК 1.2	ПК 2.1 ПК 2.4	ПК 3.1.		
	ТФ В/02.04	ПК 1.4.	ПК 2.3. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8.	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	ПК 4.4. ПК 4.5.	
33.010 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3				ПК 4.1.	ПК 5.1.
	ТФ А/02.3				ПК 4.2	ПК 5.2.
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ В/01.4					ПК 5.1.
	ТФ В/02.4				ПК 4.3	ПК 5.4. ПК 5.5.

разнообразного ассортимента						
33.014 Пекарь						
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4					ПК 5.2. ПК 5.3.
	ТФ В/02.4					ПК 5.2.
	ТФ В/03.4					ПК 5.3.
	ТФ В/04.4					ПК 5.3.
	ТФ В/05.4					ПК 5.3.

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

43.01.09 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,

		дичи, кролика;
	Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
	Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	Н 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
	Н 1.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
	У 1.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 1.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 1.1.07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
	У 1.1.08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
	У 1.1.09	безопасно править кухонные ножи;
	У 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
	У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
	У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
	У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
	У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

	У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
	У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
	У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
	У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
	У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты;
	У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
	У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
	У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы;
	У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
	У 1.2.06	соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
	У 1.2.07	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
	У 1.2.08	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
	У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
	У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
	У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
	У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
	У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
	У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;
	У 1.3.09	применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
	У 1.3.10	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;
	У 1.3.11	эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации, обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
	У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

	У 1.3.13	владеть профессиональной терминологией;
	У 1.3.14	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
	У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
	У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
	У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
	У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
	У 1.4.08	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 1.4.09	владеть профессиональной терминологией
Знать	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 1.1.08	правила утилизации отходов;
	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	З 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
	З 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
	З 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
	З 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
	З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
	З 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
	З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки

		качества и безопасности сырья и материалов;
	З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
	З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
	З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
	З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
	З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
	З 1.3.07	упакованных полуфабрикатов;
	З 1.3.08	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;
	З 1.3.09	ответственность за правильность расчетов;
	З 1.3.10	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.4.01	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.4.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 1.4.03	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);

	З 1.4.04	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	З 1.4.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.4.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 1.4.07	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
	З 1.4.08	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	З 1.4.09	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
	З 1.4.10	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;
	З 1.4.11	ответственность за правильность расчетов;
	З 1.4.12	правила, техника общения с потребителями;
	З 1.4.13	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 366

в том числе в форме практической подготовки 360

Из них на освоение МДК 180

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	36	24	12				
ПК1.2-ПК1.4 ОК 01-ОК 05; ОК09; ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	144	94	48	2			
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	108						108
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6				6			
	Всего:	366	360	118	60	2	6	72	108

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. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36/36		
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		34/34		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**		
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него 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 по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.1.01 У 1.1.01- У 1.1.23 З 1.1.01- З 1.1.19 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**6**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.1.01 У 1.1.01- У 1.1.23 З 1.1.01- З 1.1.19 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2		

	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2		Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**8**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.1.01 У 1.1.01- У 1.1.23 З 1.1.01- З 1.1.19 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2		
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2		
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке	**Содержание**	**8**	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.1.01 У 1.1.01- У 1.1.23 З 1.1.01- З 1.1.19 Уо 01.01- Уо 01.09
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.	2		

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Правила безопасной организации работ			Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2		
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2		
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2		
Промежуточная аттестация		2		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		144/144		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		136/136		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	**20**		
	1Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	4	ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.2.01- Н 1.2.02 У 1.2.01- У 1.1.08 З 1.21.01- З 1.2.08 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	4		
	3.Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки	2		
	4. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке	4		
	5. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2		
	6. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2		
	7.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других	4		

	клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов			
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**18**	ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.2.01- Н 1.2.02 Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.2.01- У 1.2.08 У 1.3.01- У 1.3.14 З 1.2.01- З 1.2.08 З 1.3.01- З 1.3.10 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	4		
	2.Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2		
	3.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	4		
	4.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	4		
	5.Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2		
	6.Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**10**	ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.2.01- Н 1.2.02 Н 1.3.01- Н 1.3.03 У 1.2.01- У 1.2.08 У 1.3.01- У 1.3.14 З 1.2.01- З 1.2.08 З 1.3.01- З 1.3.10 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	2		
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	4		
	3.Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2		
	4.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления	4		

	полуфабрикатов из рыбы			Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**14**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.4.01- Н 1.4.03 У 1.4.01- У 1.4.09 З 1.4.01- З 1.4.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	4		
	2.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2		
	3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	4		
	4.Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2		
	5.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**12**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.4.01- Н 1.4.03 У 1.4.01- У 1.4.09 З 1.4.01- З 1.4.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	4		
	2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	4		
	3.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	4.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса.	4		
	Лабораторная работа 7. Приготовление порционных, полуфабрикатов из			

	мяса.			
	Лабораторная работа 8. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			
	Лабораторная работа 9. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и и без	4		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**6**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.4.01- Н 1.4.03 У 1.4.01- У 1.4.09 З 1.4.01- З 1.4.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2		
	2.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	4		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**8**	ПК 1.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 1.4.01- Н 1.4.03 У 1.4.01- У 1.4.09 З 1.4.01- З 1.4.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2		
	2.Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2		
	3.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	4.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Лабораторная работа 10. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4		
	Лабораторная работа 11. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4		
Промежуточная аттестация		6		

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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического 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. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2		
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	72		

5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.			
Производственная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной	108		

соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			
Промежуточная аттестация	**6**		
Всего	**366**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.

2.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.

4.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

5.Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.

6.Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

7.Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

8.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

9.Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

10.Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

11.Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

12.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

13.Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.

14.Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

15.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

16Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. – 192 с.

17.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2018. - 192 с.

18.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2019. – 256 с.

19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.

20.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

21.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО.ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2014. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

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

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

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

14. 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].

15. 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].

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

17. 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.

18. 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

19. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для

материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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 на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениях работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения 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 подготавки к работе, эксплуатации тех-нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	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, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– 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 месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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	

Приложение 2.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 38

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 2.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 2.2.01	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
	Н 2.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Н 2.3.03	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.4.01	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
	Н 2.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
	Н 2.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.7.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 2.7.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 2.8.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
	У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на

		хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
	У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования;
	У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
	У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
	У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
	У 2.2.08	обжаривать кости мелкого скота;
	У 2.2.09	подпекать овощи;
	У 2.2.10	замачивать сушеные грибы;
	У 2.2.11	доводить до кипения и варить
	У 2.2.12	на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
	У 2.2.13	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
	У 2.2.14	использовать для приготовления бульонов
	У 2.2.15	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
	У 2.2.16	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
	У 2.2.17	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.2.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары
	У 2.2.19	разогревать бульоны и отвары
	У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
	У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

	У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;
	У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
	У 2.3.06	пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
	У 2.3.07	готовить льезоны;
	У 2.3.08	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
	У 2.3.09	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	У 2.3.10	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
	У 2.3.12	определять степень готовности супов;
	У 2.3.13	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
	У 2.3.14	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.3.15	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.3.16	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
	У 2.3.17	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.3.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.3.19	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.3.20	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
	У 2.3.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
	У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
	У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;
	У 2.4.07	подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны;
	У 2.4.08	варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
	У 2.4.09	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
	У 2.4.10	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
	У 2.4.11	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
	У 2.4.12	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
	У 2.4.13	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения

		соусов определенной консистенции;
	У 2.4.14	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
	У 2.4.15	доводить соусы до вкуса;
	У 2.4.16	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
	У 2.4.17	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.4.18	соблюдать выход соусов при порционировании;
	У 2.4.19	выдерживать температуру подачи;
	У 2.4.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
	У 2.4.21	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
	У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
	У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У 2.5.08	замачивать сушеные;
	У 2.5.09	бланшировать;
	У 2.5.10	варить в воде или в молоке;
	У 2.5.11	готовить на пару;
	У 2.5.12	припускать в воде, бульоне и собственном соку;
	У 2.5.13	жарить сырые и предварительно отваренные;
	У 2.5.14	жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
	У 2.5.15	фаршировать, тушить, запекать;
	У 2.5.16	готовить овощные пюре;
	У 2.5.17	готовить начинки из грибов;
	У 2.5.18	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
	У 2.5.19	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
	У 2.5.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 2.5.21	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
	У 2.5.22	замачивать в воде или молоке;
	У 2.5.23	бланшировать;
	У 2.5.24	варить в воде или в молоке;
	У 2.5.25	готовить на пару;
	У 2.5.26	припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
	У 2.5.27	жарить предварительно отваренные;

	У 2.5.28	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
	У 2.5.29	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
	У 2.5.30	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
	У 2.5.31	готовить пюре из бобовых;
	У 2.5.32	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.33	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.34	рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.35	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 2.5.36	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.5.37	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.5.38	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.5.39	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.40	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.5.41	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.42	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.5.43	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.5.44	рассчитывать стоимость,
	У 2.5.45	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	У 2.5.46	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.5.47	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
	У 2.5.48	макаронных изделий
	У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
	У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

	У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	У 2.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
	У 2.6.08	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
	У 2.6.09	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У 2.6.10	протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
	У 2.6.11	формовать изделия из творога;
	У 2.6.12	жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
	У 2.6.13	жарить на плоской поверхности;
	У 2.6.14	жарить, запекать на гриле;
	У 2.6.15	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
	У 2.6.16	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У 2.6.17	замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
	У 2.6.18	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
	У 2.6.19	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
	У 2.6.20	подготавливать продукты для пиццы;
	У 2.6.21	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
	У 2.6.22	жарить на сковороде, на плоской
	У 2.6.23	поверхности блинчики, блины, оладьи;
	У 2.6.24	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
	У 2.6.25	жарить в большом количестве жира;
	У 2.6.26	жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
	У 2.6.27	разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
	У 2.6.28	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
	У 2.6.29	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.6.30	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.6.31	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.6.32	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.6.33	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.6.34	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по

		безопасности готовой продукции;
	У 2.6.35	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.6.36	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.6.37	рассчитывать стоимость,
	У 2.6.38	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	У 2.6.39	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.6.40	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У 2.7.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У 2.7.08	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
	У 2.7.09	готовить на пару;
	У 2.7.10	припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
	У 2.7.11	жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
	У 2.7.12	жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
	У 2.7.13	фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
	У 2.7.14	варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
	У 2.7.15	припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
	У 2.7.16	бланшировать и отваривать мясо крабов;
	У 2.7.17	припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
	У 2.7.18	жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
	У 2.7.19	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
	У 2.7.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 2.7.21	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.7.22	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные

		изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.7.23	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.7.24	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.25	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.7.26	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.27	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.7.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.7.29	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	У 2.7.30	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.7.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
	У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У 2.8.08	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
	У 2.8.09	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
	У 2.8.10	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
	У 2.8.11	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
	У 2.8.12	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
	У 2.8.13	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

		дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
	У 2.8.14	жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
	У 2.8.15	жарить пластованные тушки птицы под прессом;
	У 2.8.16	жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
	У 2.8.17	тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
	У 2.8.18	запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
	У 2.8.19	бланшировать, отваривать мясные продукты;
	У 2.8.20	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
	У 2.8.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.8.22	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.8.23	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.8.24	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.8.25	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 2.8.26	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.8.27	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 2.8.28	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.8.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.8.30	рассчитывать стоимость,
	У 2.8.31	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	У 2.8.32	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.8.33	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
Знать	З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок;
	З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 2.1.09	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	З 2.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 2.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 2.1.12	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
	З 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
	З 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
	З 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
	З 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
	З 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используе-мые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
	З 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
	З 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
	З 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
	З 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
	З 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	З 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с

		учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
	З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
	З 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
	З 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
	З 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
	З 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
	З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
	З 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	З 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
	З 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
	З 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.01	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,

		методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
	З 2.4.03	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
	З 2.4.04	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
	З 2.4.05	техника порционирования, варианты подачи соусов;
	З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
	З 2.4.07	методы сервировки и подачи соусов на стол;
	З 2.4.08	способы оформления тарелки соусами;
	З 2.4.09	температура подачи соусов;
	З 2.4.10	требования к безопасности хранения готовых соусов
	З 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
	З 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
	З 2.5.08	органолептические способы определения готовности;
	З 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
	З 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
	З 2.5.14	органолептические способы определения готовности;
	З 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
	З 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	З 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.20	правила разогревания,
	З 2.5.21	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.22	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
	З 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.5.25	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.5.26	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
	З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости;
	З 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
	З 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя

	З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
	З 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	З 2.7.08	органолептические способы определения готовности;
	З 2.7.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 2.7.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 2.7.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
	З 2.7.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.7.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 2.7.14	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 2.7.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 2.7.16	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
	З 2.7.17	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	З 2.7.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.7.19	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.7.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; готовности;
	З 2.8.08	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 2.8.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 2.8.10	органолептические способы определения
	З 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
	З 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	З 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	З 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
	З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 468

в том числе в форме практической подготовки 462

Из них на освоение МДК 164

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 108

производственная 180

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	36	24	12	-			
ПК 2.2-ПК2.8 ОК 01-ОК 05; ОК09; ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	138	138	90	46	2			
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6					6		
	Всего:	468	462	114	58	2	6	108	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36/36		
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34/34		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**6**	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	З 2.1.01- З 2.1.15 Н 2.1.01- Н 2.1.02 У 2.1.01- У 2.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
	2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции. Тепловая обработка. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	2		
Тема 1.2.	**Содержание**	**4**	ПК 2.1	Н 2.1.01- Н 2.1.02

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 2.1.01- У 2.1.13 З 2.1.01- З 2.1.15 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	**2**		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**	**6**	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.1.01- Н 2.1.02 У 2.1.01- У 2.1.13 З 2.1.01- З 2.1.15 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**2**		
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
Тема 1.4.	**Содержание**	**6**	ПК 2.1	Н 2.1.01- Н 2.1.02

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 2.1.01- У 2.1.13 З 2.1.01- З 2.1.15 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2		
Промежуточная аттестация		**2**		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		138/138		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		130/130		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	**2**	ПК 2.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.2.01 У 2.2.01- У 2.2.19 З 2.2.01- З 2.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01

	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. 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. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2		Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**	ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.3.01- Н 2.3.03 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.3.01- У 2.3.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.3.01- З 2.3.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования 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 Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2		
	2.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2		
	В том числе лабораторно практических занятий.	**4**		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	4		
Тема 2.3.	**Содержание**	**6**	ПК 2.2	Н 2.2.01

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.3.01- Н 2.3.03 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.3.01- У 2.3.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.3.01- З 2.3.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	3Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	**Содержание**	**6**	ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.3.01- Н 2.3.03 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.3.01- У 2.3.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.3.01- З 2.3.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	3.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2		

				Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**2**	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.4.01 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.4.01- У 2.4.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.4.01- З 2.4.10 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2		
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	**6**	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.4.01 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.4.01- У 2.4.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.4.01- З 2.4.10 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2		
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами 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 соусов, соусных	2		

	полуфабрикатов и готовых соусов			Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**2**		
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**	**2**	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.2.01 Н 2.4.01 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.4.01- У 2.4.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.4.01- З 2.4.10 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2		
Тема 2.8	**Содержание**	**2**	ПК 2.2	Н 2.2.01

Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.4.01 У 2.2.01- У 2.2.19 У 2.4.01- У 2.4.21 З 2.2.01- З 2.2.12 З 2.4.01- З 2.4.10 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**4**	ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.5.01- Н 2.5.02 У 2.5.01- У 2.5.48 З 2.5.01- З 2.5.26 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2		

	2.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	4		
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**6**	ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.5.01- Н 2.5.02 У 2.5.01- У 2.5.48 З 2.5.01- З 2.5.26 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования 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	2		

	2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	2		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4		
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	**8**		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	**2**		

	2. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**		
	3.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	**2**		
	4.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	**2**		
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	**8**	ПК 2.6 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.6.01- Н 2.6.02 У 2.6.01- У 2.6.40 З 2.6.01- З 2.6.18 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06
	1 Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2		

	2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4		
Тема 2.12 Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**	ПК 2.7 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.7.01- Н 2.7.02 У 2.7.01- У 2.7.31 З 2.7.01- З 2.7.20 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	2		
Тема 2.13 Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**8**		
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2		
	2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного	2		

	водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.			
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы 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.	2		
	4.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**12**		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4		
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4		
Тема 2.14 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**6**	ПК 2.8 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.8.01- Н 2.8.02 У 2.8.01- У 2.8.33 З 2.8.01- З 2.8.19 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2		
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2		
Тема 2.15 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**8**		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов 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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2		

	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2		
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы 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.	2		
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**8**		
	Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4		
	Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4		
Тема 2.16 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**8**	ПК 2.8 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 2.8.01- Н 2.8.02 У 2.8.01- У 2.8.33 З 2.8.01- З 2.8.19 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, 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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2		
	2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2		

	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы 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.	2		Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторное занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4		
Промежуточная аттестация		6		
Самостоятельная работа		**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. 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		2		
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		108		

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (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 блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика **Виды работ**: 1. Производственная практика ПМ. 02 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	180		

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Промежуточная аттестация	**6**		
Всего	**468**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд: учебник. - М.: Академия, 2017. – 256 с.
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд: учебное пособие. Лабораторный практикум. - М.: Академия, 2019. - 176 с.
4. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 321 с.
6. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
7. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
8. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
9. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для СПО. ТОП- 50. – М.: Академия, 2019. – 160 с.
11. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2018. – 240 с.
12. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

13. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

14. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

15. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с

16. Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

17. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2022. – 322 с.

18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2018. – 128 с.

19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО. Практикум. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2018. – 128 с.

20. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.

21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

3. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

4. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

6. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.

2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008

N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.

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

5. 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).

6. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

7. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питание. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.

8. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.2011-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 8с.

9. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство

стандартов, 2008. – 12с.

10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ.2009-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 12с.

11. ГОСТ Р 50935-2007Услуги общественного питание. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2010. – 10с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

инструкциями и регламентами	механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	**Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований ерсональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП сан.спец.одежда, чистота рук, работа в ерчатках 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;	

ассортимента **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия 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 оформленияблюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; –заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на заче- те/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05	– грамотность устного и письменного	

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	

Приложение 2.3

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 26

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		приборов
	Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 3.2.01	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
	Н 3.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Н 3.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Н 3.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	Н 3.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 3.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Н 3.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
	У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
	У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
	У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
	У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
	У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
	У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
	У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
	У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром;
	У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
	У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
	У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
	У 3.2.15	готовить производные соуса майонез;
	У 3.2.16	корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
	У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
	У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
	У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;

	У 3.2.20	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
	У 3.2.21	определять степень готовности соусов;
	У 3.2.22	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
	У 3.2.23	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.2.24	соблюдать выход соусов при порционировании;
	У 3.2.25	выдерживать температуру подачи;
	У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
	У 3.2.28	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
	У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
	У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
	У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
	У 3.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
	У 3.3.08	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	У 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
	У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
	У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
	У 3.3.12	прослаивать компоненты салата;
	У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов;
	У 3.3.14	заправлять салаты заправками;
	У 3.3.15	доводить салаты до вкуса;
	У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.3.17	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
	У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов;
	У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	У 3.3.23	рассчитывать стоимость,
	У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
	У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
	У 3.4.08	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	У 3.4.09	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
	У 3.4.10	готовить квашеную капусту;
	У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
	У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
	У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
	У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца;
	У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов;
	У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
	У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
	У 3.4.18	вырезать украшения з овощей, грибов;
	У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
	У 3.4.20	доводить до вкуса;
	У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.4.25	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.4.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 3.4.29	рассчитывать стоимость;
	У 3.4.30	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.4.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

		бутербродов, холодных закусок
	У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У 3.5.08	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
	У 3.5.09	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
	У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
	У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
	У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
	У 3.5.13	доводить до вкуса;
	У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
	У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.5.16	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 3.5.23	рассчитывать стоимость,
	У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.5.25	консультировать потребителей,
	У 3.5.26	оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

	У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
	У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
	У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	У 3.6.08	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
	У 3.6.09	порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
	У 3.6.10	снимать кожу с отварного языка;
	У 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
	У 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
	У 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями;
	У 3.6.14	вынимать готовое желе из форм;
	У 3.6.15	доводить до вкуса;
	У 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
	У 3.6.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.6.21	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.6.22	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
	У 3.6.23	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	У 3.6.24	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 3.6.25	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.6.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для

		транспортирования
	У 3.6.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 3.6.28	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.6.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
Знания	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 3.1.09	правила утилизации отходов
	З 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	З 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
	З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;

	З 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	З 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
	З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
	З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
	З 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
	З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
	З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол;
	З 3.2.15	способы оформления тарелки соусами;
	З 3.2.16	температура подачи соусов;
	З 3.2.17	правила хранения готовых соусов;
	З 3.2.18	требования к безопасности хранения готовых соусов
	З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
	З 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
	З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
	З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с

		учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
	З 3.4.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
	З 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
	З 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	З 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
	З 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
	З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	З 3.5.08	органолептические способы определения готовности;

	З 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 3.5.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 3.5.10	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
	З 3.5.12	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	З 3.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
	З 3.5.18	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.5.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	З 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	З 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на

		вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	З 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 418

в том числе в форме практической подготовки 412

Из них на освоение МДК 222

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	56	56	34	22				
ПК 3.2- ПК 3.6 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	176	176	110	64	2			
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6					6		
	Всего:	418	412	144	86	2	6	72	108

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. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		56/56		
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		54 / 54		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**10**		
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	ПК 3.1 ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 10	Н 3.1.01- Н 3.1.04, У 3.1.01- У 3.1.16, З 3.1.01- З 3.1.15, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01- Зо 10.05
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2		
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	4		
	4. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	**Содержание**	**22**		
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	4	ПК 3.1 ОК 01-ОК 03, ОК 05,	Н 3.1.01- Н 3.1.04, У 3.1.01- У 3.1.16, З 3.1.01- З 3.1.15, Уо 01.01- Уо 01.09
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды,	2		

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		ОК 10	Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01- Зо 10.05
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2		
	4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4		
	5. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	2		
	6. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2		
	7. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2		
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**22**	ПК 3.1 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 10	Н 3.1.01- Н 3.1.04, У 3.1.01- У 3.1.16, З 3.1.01- З 3.1.15, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01- Зо 10.05
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	6		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования	6		
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6		

	Практическое занятие 4. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептур.	4		
Промежуточная аттестация		**2**		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		176/176		
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		168/168		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**	**18**	ПК 3.2. ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 10.	З 3.2.01- З 3.2.18 У 3.2.01- У 3.2.28 Н 3.2.01, Уо 01.01-Уо 01.09, Уо 02.01-Уо 02.06, Уо 03.01-Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	2		
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	2		
	3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2		
	4. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов,	2		
	5. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	4		
	6. Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение холодных соусов.	2		
	7. Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение заправок.	2		
	8. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых соусов и заправок промышленного производства.	2		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	ПК 3.2. ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 10.	З 3.2.01- З 3.2.18 У 3.2.01- У 3.2.28 Н 3.2.01, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05
	Практическое занятие 1. Расчет сырья, выхода готовых холодных соусов.	2		
	Практическое занятие 2. Расчет сырья, выхода готовых заправок.	2		
	Практическое занятие 3. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2		
	Практическое занятие 4. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептур.	2		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**20**	ПК 3.3. ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 10.	З 3.3.01- З 3.3.19, У 3.3.01- У 3.3.25, Н 3.3.01, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2		
	3. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2		
	4. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	4		
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2		
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4		
	7. Особенности приготовления и подачи салатов региональных кухонь мира	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**	ПК 3.3.	З 3.3.01- З 3.3.19,

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 10.	У 3.3.01- У 3.3.25, Н 3.3.01, Уо 01.01-Уо 01.09, Уо 02.01-Уо 02.06, Уо 03.01-Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01- Уо 10.05, Зо 01.01- Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
	Практическое занятие 5-6. Расчет количества сырья, выхода салатов.	4		
	Практическое занятие 7. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2		
	Практическое занятие 8. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептур.	2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**26**	ПК 3.4. ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 10.	З 3.4.01- З 3.4.20, У 3.4.01- У 3.3.31, Н 3.4.01, Н 3.4.02, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01-Уо 10.05, Зо 01.01-Зо 01.06, Зо 02.01-Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03,
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2		
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2		
	3. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2		
	4. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок с учетом технологических требований, принципов	2		

	совместимости и взаимозаменяемости.			Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05.
	5. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных).	2		
	6. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2		
	7. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов	2		
	8. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2		
	9.Технология приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2		
	10. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	2		
	11. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	12. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2		
	13. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**	ПК 3.4. ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 10.	З 3.4.01- З 3.4.20, У 3.4.01- У 3.3.31, Н 3.4.01, Н 3.4.02, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03,
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		

	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		Уо 05.01, Уо 10.01-Уо 10.05, Зо 01.01-Зо 01.06, Зо 02.01-Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05.
	Практическое занятие 9-11. Расчет количества сырья, выхода открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	6		
	Практическое занятие 12. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептур.	2		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	**40**		
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса.	2	ПК 3.5. ПК 3.6. ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 10.	Н 3.5.01, Н 3.5.02, У 3.5.01- У 3.5.26, З 3.5.01- З 3.5.19, Н 3.6.01, Н 3.6.02, У 3.6.01- У 3.6.29, З 3.6.01- З 3.6.19, Уо 01.01- Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 03.01- Уо 03.03, Уо 05.01, Уо 10.01-Уо 10.05, Зо 01.01-Зо 01.06, Зо 02.01-Зо 02.03, Зо 03.01- Зо 03.03, Зо 05.01, Зо 05.02, Зо 10.01-Зо 10.05.
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из мяса.	2		
	3. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы.	2		
	4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из рыбы.	2		
	5. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из птицы.	2		
	6. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из птицы.	2		
	7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	4		
	8. Подбор гарниров, соусов, заправок для блюд из рыбы.	2		
	9. Оформление тарелки блюд из рыбы.	2		
	10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	2		

	11. Подбор гарниров, соусов, заправок для блюд из мяса.			
	12. Оформление тарелки блюд из мяса.	2		
	13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы.	2		
	14. Подбор гарниров, соусов, заправок для блюд из птицы.	2		
	15. Оформление тарелки блюд из птицы.	2		
	16. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	2		
	17. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса.	2		
	18. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из птицы.	2		
	19. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4		
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4		
	Практическое занятие 13-15. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.	6		
	Практическое занятие 16. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических		**2**		

рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Промежуточная аттестация	**6**		
Учебная практика **Виды работ** **1.** Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	72		
Производственная практика **Виды работ** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых	108		

холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. 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, фаршировании, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			
Экзамен по модулю	**6**		
Всего	**418**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

Мастерская по компетенции «Поварское дело», оснащенная 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 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания Учебник для СПО. ТОП-50. - М.: Академия, 2021. – 256 с.
2. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие – М.: Форум-Инфра-М, 2021. – 125 с.
3. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: Инфра–М, 2022. – 469 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсоква: Академия, 2020. – 400 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
10. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php- show_art=2758.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на заче- те/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной

	приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – 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 техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – 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 отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска;	

	– адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	– 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	

государственном и иностранном языках	(текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 12

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 26

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 4.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н 4.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

	Н 4.2.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
	Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
	Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 4.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
	Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими

		требованиями;
	У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
	У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
	У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У 4.2.08	готовить сладкие соусы;
	У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;
	У 4.2.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
	У 4.2.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
	У 4.2.12	запекать фрукты;
	У 4.2.13	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
	У 4.2.14	подготавливать желатин, агар-агар;
	У 4.2.15	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
	У 4.2.16	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
	У 4.2.17	использовать и выпекать различные виды готового теста;
	У 4.2.18	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
	У 4.2.19	доводить до вкуса;
	У 4.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.2.21	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.2.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.2.23	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.2.24	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
	У 4.2.25	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 4.2.26	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для

		транспортирования
	У 4.2.28	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.2.29	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.2.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
	У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
	У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	У 4.3.08	готовить сладкие соусы;
	У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста;
	У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
	У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
	У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
	У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле;
	У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
	У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
	У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
	У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
	У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста;
	У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
	У 4.3.20	доводить до вкуса;
	У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 4.3.23	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.3.26	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд,

		десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 4.3.27	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.3.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.3.29	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.3.30	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.3.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
	У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
	У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
	У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
	У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
	У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
	У 4.4.11	готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
	У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
	У 4.4.13	готовить лимонады;
	У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
	У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
	У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
	У 4.4.17	определять степень готовности напитков;
	У 4.4.18	доводить их до вкуса;
	У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;

	У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
	У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
	У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
	У 4.5.08	заваривать чай;
	У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
	У 4.5.10	готовить кофе на песке;
	У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
	У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
	У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
	У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
	У 4.5.15	определять степень готовности напитков;
	У 4.5.16	доводить их до вкуса;
	У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков;
	У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих

		напитков
Знать	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 4.1.09	правила утилизации отходов;
	З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
	З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
	З 4.2.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

		отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.2.14	правила общения с потребителями;
	З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
	З 4.3.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
	З 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков

		разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
	З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
	З 4.5.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.14	правила расчета с потребителями;
	З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 346

в том числе в форме практической подготовки 340

Из них на освоение МДК 196

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК 01,ОК 02,ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	72	48	24	-		-	-
ПК 4.2-4.5 ОК 01,ОК 02,ОК 04	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	124	124	80	42	2		-	-
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	72							72
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6					6		
	Всего:	346	340	120	66	2	6	72	72

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. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72/72		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		70/70		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	22		
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 10	З 4.1.02 З 4.1.08 У 4.1.04 Н 4.1.01 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.05 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 01.02 Уо 10.01 Зо 01.04 Зо 02.03 Зо 10.03
	2.Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2		
	3.Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей	2		
	4.Методы обслуживания различных категорий потребителей	2		
	5.Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов. Характеристика, последовательность этапов.	2		
	6.Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов. Характеристика, последовательность этапов	2		
	7.Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2		
	8. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, с учетом ассортимента продукции	2		
	9.Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции	2		
	10.Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции	2		

	11. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	24		
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2	ПК 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 ОК 01, ОК 02	З 4.2.01 З 4.3.01 З 4.4.01 З 4.5.01 У 4.3.01 У 4.5.01 У 4.2.03 У 4.4.01 Н 4.2.01 Н 4.3.01 Н 4.4.01 Н 4.5.01 Зо 01.02 Зо 02.02 Уо 01.01 Уо 02.04
	2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2		
	3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента.	2		
	4.Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	5. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	6.Виды весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	7.Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2		
	8.Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2		
	9.Упаковка сладких блюд, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2		
	10. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		

	12.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24		
	1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов 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.	2	ПК 4.5 ОК 01, ОК 02	З 4.5.01 У 4.5.01 Н 4.5.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Уо 02.06 Уо 01.03 Уо 01.05
	2. Адаптация рецептур холодных и горячих 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.	2		
	3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2		
	4.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2		
	5. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2		
	6.Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	2		
	7.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2		
	8.Работа с нормативной документацией.	2		
	9.Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	2		

	10.Решение задач по условиям и срокам хранения основных продуктов для холодных и горячих десертов	2		
	11.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд, напитков	2		
	12. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд, напитков.	2		
Промежуточная аттестация		2		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		124 / 124		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		116/116		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	20		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	ПК 4.2, 4.5 ОК 01, ОК 04	З 4.5.02 З 4.5.03 З 4.5.04 З 4.5.08 З 4.2.05 З 4.2.06 З 4.2.11 У 4.2.03 У 4.5.02 У 4.5.03 У 4.5.04 У 4.5.08 У 4.5.05 Н 4.2.01 Н 4.5.01 Уо 01.04 Уо 01.08 Уо 02.04
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2		
	3.Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2		
	4. 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, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	2		
	5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2		

	продуктов.			Уо 04.02 Зо 01.02 Зо 04.01
	6.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2		
	7. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	2		
	8.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	2		
	9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	2		
	10. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 4.2, 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 04	З 4.5.05 З 4.2.19 З 4.2.02 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.5.01 Н 4.2.01 Н 4.5.01 Уо 01.01 Уо 04.02 Зо 01.01 Зо 02.02 Зо 04.01
	1. Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд	2		
	2.Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении холодных сладких блюд	2		
	2. **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4		
	3. **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4		
Тема 2.2. Приготовление,	Содержание	16		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Основные	2	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02	З 4.3.01 З 4.3.02

подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.			У 4.3.07 У 4.3.09 У 4.3.20 Н 4.3.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Уо 02.01 Уо 01.04
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2		
	3.Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2		
	4. 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).	2		
	5.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2		
	6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	2		
	7.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	2		
	8. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	2	ПК 4.5, ОК 01	З 4.5.04 З 4.5.01 У 4.5.01 Н 4.5.01 Н 4.5.01
	2.Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении горячих сладких блюд	2		
	3. Работа со сборником рецептур	2		

	4.**Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4		Зо 01.02 Уо 01.04
	4.**Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	16		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	2	ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 02	З 4.5.01 З 4.5.02 З 4.5.05 З 4.4.14 З 4.4.16 З 4.4.05 У 4.5.01 У 4.4.01 У 4.4.05 У 4.5.02 У 4.5.03 У 4.5.04 Н 4.5.01 Уо 02.01 Зо 02.01
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2		
	3.Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2		
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2		
	5. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2		
	6. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2		
	7.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	2		
	8.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		

	1. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	2	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	З 4.2.02 З 4.2.06 У 4.2.03 У 4.2.21 У 4.2.23 Н 4.2.01 Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 02.02 Зо 04.01 Уо 04.02 Уо 02.04
	2.Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении холодных напитков	2		
	2. **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	22		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.4 ОК 02	З 4.4.14 З 4.4.16 З 4.4.05 У 4.4.01 У 4.4.05 Н 4.4.01 Уо 02.01 Зо 02.01
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2		
	3.Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	2		
	4.Организация работы бариста.	2		
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.	2		
	6.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
	7. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	2		
	8. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2		
	9. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		

	10.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).	2		
	11.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	ПК 4.2, ОК 01, ОК 02,	З 4.2.02 З 4.2.06 У 4.2.03 У 4.2.21 У 4.2.23 Н 4.2.01 Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 02.02 Уо 02.04
	2.Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении горячих напитков	2		
	3.**Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4		
Промежуточная аттестация		6		
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. 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.		2		
Учебная практика **Виды работ**		72		

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 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. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального			

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых 16. холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 17. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 18. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 19. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 20. 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). 21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
Производственная практика **Виды работ** 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	72		

производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 12. 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. 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 14. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 17. 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.). 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
Промежуточная аттестация	6		
Всего	346		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии

Лаборатории: Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий, оснащенная в соответствии с п. п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерские по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2019. – 304 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

3. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 216 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник (СПО) – М.: КноРус, 2021. – 248 с.

2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме

		дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении десертов; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	-актуальные направления в приготовлении напитков; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных

		исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении напитков; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)

Приложение 2.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 35

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6	Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов,

		обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н 5.2.01	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
	Н 5.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	Н 5.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.6.01	анализом и проектированием коммуникационной среды
Уметь	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
	У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
	У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
	У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных

		кондитерских изделий
	У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
	У 5.2.04	взвешивать, измерять 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 продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
	У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
	У 5.2.09	готовить желе;
	У 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
	У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
	У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий;
	У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
	У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
	У 5.2.15	готовить жженый сахар;
	У 5.2.16	готовить посыпки;
	У 5.2.17	готовить помаду, глазури;
	У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
	У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
	У 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
	У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

	У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
	У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
	У 5.3.08	подготавливать продукты;
	У 5.3.09	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
	У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши;
	У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты;
	У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
	У 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий;
	У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании;
	У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
	У 5.3.22	владеть профессиональной терминологией;
	У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
	У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
	У 5.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

	У 5.4.08	подготавливать продукты;
	У 5.4.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
	У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
	У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.4.16	соблюдать выход при порционировании;
	У 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
	У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
	У 5.4.20	владеть профессиональной терминологией;
	У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
	У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
	У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
	У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
	У 5.5.08	подготавливать продукты;
	У 5.5.09	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
	У 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
	У 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
	У 5.5.12	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.5.13	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 5.5.14	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.5.15	соблюдать выход при порционировании;
	У 5.5.16	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.5.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
	У 5.5.18	рассчитывать стоимость,
	У 5.5.19	владеть профессиональной терминологией;
	У 5.5.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
	У 5.6.01	организовывать продвижение сайта в Интернете
	У 5.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
Знать	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе;
	З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
	З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 5.1.09	правила утилизации отходов
	З 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	З 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
	З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	З 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
	З 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных

		полуфабрикатов промышленного производства;
	З 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
	З 5.2.09	органолептические способы определения готовности;
	З 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
	З 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
	З 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
	З 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	З 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	З 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	З 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	З 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	З 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного

		ассортимента;
	З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
	З 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
	З 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	З 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	З 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	З 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	З 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
	З 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
	З 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
	З 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
	З 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного

		ассортимента, правила заполнения этикеток
	З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
	З 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	З 5.6.01	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
	З 5.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
	З 5.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336

в том числе в форме практической подготовки 330

Из них на освоение МДК 186

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	72	48	24				
ПК 5.2-ПК 5.6 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	114	114	58	54	2			
	Учебная практика	72	72					72	72
	Производственная практика	72	72						
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6				6			
	Всего:	336	330	116	78	2	6	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72/72		
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		70/70		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**	ПК 5.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.1.01-Н 5.1.02 З 2.1.01- З 2.1.15 У 5.1.01- У 5.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 З 5.1.01- З 5.1.16 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4		
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4		
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	**Содержание**	**12**	ПК 5.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.1.01-Н 5.1.02 З 2.1.01- З 2.1.15 У 5.1.01- У 5.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4		

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4		Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 З 5.1.01- З 5.1.16 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6		
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	**6**		
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**	**22**	ПК 5.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.1.01-Н 5.1.02 З 2.1.01- З 2.1.15 У 5.1.01- У 5.1.13 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 З 5.1.01- З 5.1.16 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6		
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	4		
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	6		
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	**6**		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6		
Промежуточная аттестация		**2**		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		114/114		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		106/106		
Тема 2.1.	**Содержание**	**2**	ПК 5.2	Н 5.2.01

Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 5.2.01- У 5.2.24 З 5.2.01- З 5.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**	**2**	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.2.01 У 5.2.01- У 5.2.24 З 5.2.01- З 5.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03

	1Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1		Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
Тема 2.3.	**Содержание**	**2**	ПК 5.2	Н 5.2.01

Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 5.2.01- У 5.2.24 З 5.2.01- З 5.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	**4**	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.2.01 У 5.2.01- У 5.2.24 З 5.2.01- З 5.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4		
Тема 2.5.	**Содержание**	**2**	ПК 5.2	Н 5.2.01

Приготовление сахарной мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 5.2.01- У 5.2.24 З 5.2.01- З 5.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**2**	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10 .	Н 5.2.01 У 5.2.01- У 5.2.24 З 5.2.01- З 5.2.12 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4		
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**	**2**		
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		
Тема 2.8	**Содержание**	**2**	ПК 5.3	Н 5.3.01- Н 5.3.02

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 5.3.01- У 5.3.23 З 5.3.01- З 5.3.17 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2**	ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.3.01- Н 5.3.02 У 5.3.01- У 5.3.23 З 5.3.01- З 5.3.17 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2		
Тема 2.10.	**Содержание**	**4**	ПК 5.3	Н 5.3.01- Н 5.3.02

Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	У 5.3.01- У 5.3.23 З 5.3.01- З 5.3.17 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**6**		
	Практическое занятие № 2. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6		
Тема 2.11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**4**		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**8**		
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	**4**		

	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	**4**		
Тема 2.11 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**4**	ПК 5.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.4.01- Н 5.4.02 У 5.4.01- У 5.4.21 З 5.4.01- З 5.4.16 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1 Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
Тема 2.12 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**	ПК 5.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.4.01- Н 5.4.02 У 5.4.01- У 5.4.21 З 5.4.01- З 5.4.16 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2		
	2.Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**28**		
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4		
	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4		
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4		

	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4		
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4		
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4		
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4		
Тема 2.13 Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**	**8**		
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.4.01- Н 5.4.02 У 5.4.01- У 5.4.21 З 5.4.01- З 5.4.16 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	2.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2		
	3.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2		

	4. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4		
Тема 2.14 Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	**4**	ПК 5.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 10	Н 5.5.01- Н 5.5.05 У 5.5.01- У 5.5.20 З 5.5.01- З 5.5.16 Уо 01.01- Уо 01.09 Уо 02.01- Уо 02.06 Уо 03.01- Уо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01- Уо 09.02 Уо 10.01- Уо 10.05 Зо 01.01- Зо 01.06 Зо 02.01- Зо 02.03 Зо 03.01- Зо 03.03 Зо 04.01- Зо 04.02 Зо 05.01- Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.02 Зо 10.01- Зо 10.05
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации.	2		
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			

	3.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	4.Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2		
	В том числе лабораторно практических занятий	**4**		
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4		
Самостоятельная работа		**2**		
1. 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 и изделий 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2		
Промежуточная аттестация		6		

Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых	72			

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты				
Производственная практика **Виды работ**: 10. 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 12. 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. 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 14. 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. 15. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	72			

(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 17. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 18. 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				
Промежуточная аттестация	**6**			
Всего	**336**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Кондитерский дизайн», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3. образовательной программы по профессии.

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

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5 Примерной образовательной программы по профессии.

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. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 384 с.

2.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных изделий: учебное пособие. Лабораторный практикум. - М.: Академия, 2019. – 240 с.

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2016. – 384 с.

4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - М.: Академия, 2010. – 304 с.

5.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2020. – 248 с.

6. Гартел Р., У фон Эльбе Й.Г., Хофбергер Р. Сахарные кондитерские изделия. - СПб: Профессия, 2019. – 784 с.

7.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи (сырье, технология, оборудование, рецептуры). – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 200 с.

9.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 580 с.

10.Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 84 с.

11.Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. - 428 с.

12. Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2021. – 48 с.

13. Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие (СПО). – М.: КноРус, 2022. – 196 с.

14.Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности (СПО). – М.: КноРус, 2022. – 302 с.

15. Толмачева Т.А., Новикова А.В. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий^ ечебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

16. Цыганова Т.Б. Технология и организация пр-ва хлебобулочных изделий: учебник для СПО. - М.: Академия, 2012. – 448 с.

17. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: для СПО. – М.: Юрайт, 2022. – 178 с.

18. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. – РнД.: Феникс, 2022. – 315 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба (Русская версия). Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

2.Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

3. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз.пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

10. 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].

11. 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].

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

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. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, 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 охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование	

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для само-стоятельной работы
ОК. 02	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	**Промежуточная аттестация**: – экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	

Приложение 2.6

к ОПОП-П по специальности

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания»

Дополнительный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 52

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 06 Организация обслуживания в организациях питания»

Код и Наименование профессионального модуля

1.1.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания в организациях питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация обслуживания в организациях питания
ПК 6.1	Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 6.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов
ПК 6.3	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
ПК 6.4	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 6.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 6.6	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
	Н.6.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
	Н.6.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.6.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
	Н.6.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
	Н.6.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.6.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

	Н.6.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.6.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
	Н.6.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
	Н.6.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.6.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.6.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
	Н.6.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
	Н.6.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.6.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.6.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
	Н.6.4.08	приготовления и подачи простых закусок
	Н.6.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
	Н.6.5.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
	Н.6.5.02	принятия и оформления платежей
	Н.6.6.01	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.6.6.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
Уметь	У.6.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
	У.6.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
	У.6.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
	У.6.2.01	представлять себя гостю профессионально
	У.6.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
	У.6.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
	У.6.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
	У.6.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
	У.6.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	У.6.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.6.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
	У.6.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
	У.6.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями

	У.6.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	У.6.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.6.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.6.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
	У.6.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
	У.6.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.6.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
	У.6.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.6.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
	У.6.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.6.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
	У.6.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.6.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
	У.6.5.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
	У.6.5.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
	У.6.6.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.6.6.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
	У.6.6.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	З.6.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания

	З.6.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
	З.6.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
	З.6.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	З.6.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
	З.6.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
	З.6.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	З.6.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	З.6.2.05	методы организации труда официантов
	З.6.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	З.6.2.07	способы подачи блюд
	З.6.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
	З.6.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
	З.6.2.10	кулинарную характеристику блюд
	З.6.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
	З.6.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	З.6.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	З.6.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	З.6.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	З.6.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	З.6.3.03	методы организации труда официантов
	З.6.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	З.6.3.05	способы подачи блюд
	З.6.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
	З.6.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
	З.6.3.08	кулинарную характеристику блюд
	З.6.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
	З.6.3.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	З.6.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	З.6.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	З.6.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	З.6.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	З.6.5.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	З.6.6.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
	З.6.6.02	технологию приготовления смешанных и горячих напитков
	З.6.6.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 264

в том числе в форме практической подготовки 258

Из них на освоение МДК 11146

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания	36	36	24	12				
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Раздел 2. Технология обслуживания за барной стойкой	78	78	38	40				
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6					6		
	Всего:	264	258	62	52		6	72	72

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. Технология обслуживания в организациях питания		36/36		
МДК 06.01Технология обслуживания в организациях питания		34/34		
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания	**Содержание**	**2**		
	1. Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал. Расположение и связь с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению. Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервизной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02

Тема 1.2.Оборудование залов	**Содержание**	**2**		
	1. Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы	**Содержание**	**2**		
	1. Краткая характеристика и назначение фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Основные и вспомогательные приборы и их назначение	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08,

				Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №1 «Изучение столовой посуды и приборов»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06

				Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.4. Столовое бельё. Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	**Содержание**	**2**		
	1. Характеристика скатертей, мольтонов, наперонов, салфеток, ручников и полотенец. Порядок получения и хранения столового белья. Правила и способы складывания скатертей, приемы складывания салфеток	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №2 «Работа с текстилем»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02,

			КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.5 Основы составления меню	**Содержание**	**2**		
	1. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню. Карты напитков	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02,

				Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.6. Последовательность и техника сервировки столов	**Содержание**	**2**		
	1. Приёмы полировки посуды и приборов. Правила сервировки столов. Предварительная и дополнительная сервировка столов. Сервировка столов к завтраку, обеду и ужину	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		

	Практическая работа №3 «Сервировка столов к завтраку, обеду, ужину»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.7. Обслуживание потребителей в ресторане	**Содержание**	**2**		
	1. Подготовка к обслуживанию. Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом. Получение и подача продукции сервис-бара. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (silver service). Подача блюд с помощью подсобного стола (gueridon service). Русский метод подачи (в стол). Европейский и немецкий способы подачи блюд	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.2.01, У.6.2.02,

				У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02,

				Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическая работа №4 «Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок различными способами»	2	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07

				Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Практическая работа №5 «Подача супов и вторых горячих блюд различными способами»	2	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02,

				Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Практическая работа №6 «Подача сладких блюд, фруктов и горячих напитков различными способами»	2	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04,

				З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Содержание	**2**		
	3. Формы расчёта с посетителями. Оформление бланка счёта. Расчёт с гостями наличными, банковской картой с помощью r-keeper.	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04,

				Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.8. Банкеты и приёмы	**Содержание**	**4**		
	1. Виды банкетов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Правила расстановки столов, сервировки, размещения гостей, подачи блюд и напитков	2	ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04,

				З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения	2	ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.3.01, У.6.3.02,

				У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02

Тема 1.9. Другие виды обслуживания	**Содержание**	**2**		
	1. Особенности организации и обслуживания съездов, конференций, конгрессов, совещаний. Особенности организации и обслуживания в номерах гостиниц. Служба рум сервис. Особенности организации обслуживания пассажиров на железнодорожном, авиа, авто и водном транспорте. Виды кейтеринга. Современные виды услуг и формы обслуживания	2	ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04,

				Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Промежуточная аттестация		2		
Раздел 2. Технология обслуживания барной стойкой		78/78		
МДК 06.02 Технология обслуживания барной стойкой		72/72		
Тема 2.1. Классификация баров, буфетов, их характеристика. Оснащение баров, буфетов	**Содержание**	**2**		
	1. История возникновения баров. Классификация баров, буфетов по производственному и торговому признакам, по ассортименту выпускаемой и реализуемой продукции согласно ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования». Типы баров и их характеристика. Торговые помещения баров, буфетов. Уровень предоставляемых услуг. Оснащение баров, буфетов	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06

				Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.2. Подготовка к обслуживанию в баре	**Содержание**	**4**		
	1. Барная мебель. Подготовительный этап обслуживания в баре. Организация рабочего места бармена	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Оборудование в баре. Посуда и инвентарь бара	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02,	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04

			КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №1 «Барная посуда и инвентарь»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.3. Коктейли и смешанные напитки. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	**Содержание**	**4**		
	1. История появления коктейлей. Международные единицы измерения жидкостей. Классификация смешанных напитков и коктейлей. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление коктейлей и смешанных напитков	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Основная схема построения смешанных напитков и коктейлей. Характеристика основных компонентов смешанных напитков и	2	ПК 6.1	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03,

	коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков. Вкусоароматические компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическая работа №2 «Построение смешанных напитков и коктейлей по основной формуле»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04,

				Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Практическая работа №3 «Методы приготовления коктейлей»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03

				Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.4. Характеристика основных компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей	**Содержание**	**4**		
	1. Крепкоалкогольные напитки из зерна. Крепкоалкогольные напитки из винограда и фруктов. Крепкоалкогольные напитки из сахарного тростника, агавы, риса. Ликёры, аперитивы, абсент	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Классификация вин. Игристые вина и шампанское. Пиво. Безалкогольные напитки: минеральная, минерализованная и питьевая вода. Безалкогольные прохладительные напитки. Соки и морсы	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08,

				Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.5. Обслуживание посетителей в баре, буфете	**Содержание**	**2**		
	1. Основной этап обслуживания в баре. Встреча гостей бара, буфета, прием заказа. Обслуживание в обычном режиме, различных массовых и банкетных мероприятиях, в том числе и выездных. Заключительный этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04,

				У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03

				Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.6. Работа с меню, картой вин, коктейлей	**Содержание**	**2**		
	1. Изучение правил работы с меню баров, буфетов, с картой вин и коктейлей. Карта вин, назначение, оформление, порядок расположения коктейлей. Карта коктейлей, назначение, порядок расположения алкогольных напитков. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Карта вин и коктейлей. Составление и оформление. Рекомендации потребителям по напиткам и продукции баров, буфетов	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06

				Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №4 «Работа с меню, картой вин и коктейлей»	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Аперитивы. Освежающие напитки. Молочные напитки. Эг-ноги. Флипы, физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Шербеты	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02,

				Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Лабораторная работа №1 «Приготовление, оформление и подача аперитивов, освежающих напитков, молочных коктейлей и эг-ногов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02,

				Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Лабораторная работа №2 «Приготовление, оформление и подача флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками и шербеты»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.8. Приготовление алкогольных смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Эг-ноги, флипы, физы, дейзи, слинги	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №3 «Приготовление, оформление и подача эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.9. Приготовление длинных смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки и швеппс	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №4 «Приготовление, оформление и подача напитков хайбол, коллинз, кулер, рикки и швеппс»	4	ПК 6.4, ПК 6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.10. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Короткие смешанные напитки	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №5 «Приготовление, оформление и подача коблеров, сэнгэри, джулепов, фиксов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.11. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе чая и кофе	**Содержание**	**2**		
	1. Грог, тодди. Горячие смешанные напитки на основе чая. Помол и способы приготовления кофе, ассортимент кофе, кофе с молоком. Смешанные напитки на основе кофе	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №6 «Приготовление кофейных напитков»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.12. Приготовление коктейлей аперитивов и диджестивов на основе алкоголя. Приготовление экзотических, эксклюзивных коктейлей. Тики-коктейлей	**Содержание**	**4**		
	1. Коктейли аперитивы на основе водки, джина, виски, рома, ароматизированных вин, вермутов, биттеров. Коктейли группы сауэр, фрозен, смэш, со сливками и мороженым. Слоистые коктейли	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	3. Коктейли с шампанским, коктейли группы ойстер. Коктейли группы кордиал, фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликёром «Самбука», коктейли с Абсентом. Экзотические, эксклюзивные коктейли, тики-коктейли	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01

				Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Лабораторная работа №7 «Приготовление, оформление и подача коктейлей аперитивов на основе водки, джина, виски, рома, ароматизированных вин, вермутов, биттеров и слоистых коктейлей»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01

				Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Лабораторная работа №8 «Приготовление, оформление и подача коктейлей диджестивов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02,

				Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Промежуточная аттестация		6		
Учебная практика **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Работа с меню и картой вин предприятия. 3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов. 4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. 5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола. 6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. 7. Подача супов и вторых горячих блюд. 8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями. 9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена. 10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре. 11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.		72		
Производственная практика раздела **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг. 6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре. 7.Методы и формы обслуживания в баре. 8. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей.		72		

9.Приготовление безалкогольных смешанных напитков. 10.Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков. 11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.			
Промежуточная аттестация	**6**		
Всего	**264**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 308 с.

2. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2021. – 248 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник среднего профессионального образования. - Моска: КНОРУС, 2022. – 322 с.

4. Самашка П.Р., Крутилова Е.Е., Панов Я.В. Учебник бармена: учеб.пособие для студентов среднего профессионального образования. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. – 274 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1.Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе. Виртуальный практикум.– Москва: Академия. URL:https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/- Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». URL:https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/

3. ГОСТы и стандарты. URL:http://standartgost.ru/

4. Международная платформа для барменов Inshaker. URL:http://ru.inshaker.com/

5. Рестораны Москвы. Отзывы, обзоры, рейтинги. URL:www.restoran.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.
2. Солдатов Д.В. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Рациональность организации рабочего места. Соблюдение санитарных норм при подготовке баров, буфетов, залов к обслуживанию	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - тестирования для контроля знаний по темам МДК; - зачетов по учебной и производственной практике; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ Экзамен по модулю
ПК 6.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 6.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 6.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в	Правильность эксплуатации инвентаря, весо-измерительного и торгово-технологического оборудования, устранение неполадок и сбоев в работе кассового аппарата.Точность работы. Скорость выполнения работ	

процессе обслуживания		
ПК 6.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Порядок оформления счетов и правильность расчета, с потребителями используя r-keeper. Точность работы. Скорость	
ПК 6.6 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки	Промежуточная аттестация: –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии	
ОК 04. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

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	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У.1.1. 03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	У.1.1. 04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У.1.1. 09	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты	З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;		

ПК 1.2	У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты;	З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	У 1.2.07	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;		
	У 1.2.08	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;		
ПК 1.3	У 1.3.11	эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации, обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
ПК 2.1	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
ПК 3.1	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
			З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке

				производственного инвентаря и кухонной посуды;
ПК 4.1	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
ПК 5.1	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ОК 01	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации;
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска;		

ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**80**
в т.ч. в форме практической подготовки	**28**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**38**
лабораторно-практические занятия	**34**
Самостоятельная работа	**2**
Промежуточная аттестация	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч / в т.ч. в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии		**28/8**		
Тема 1.1 Понятие о микроорганизмах.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.04, У.2.1.08, У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. История развития микробиологии. Положительная и отрицательная роль микроорганизмов. Микроорганизмы вокруг нас.			
	2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2/2		
	3. Физиология микроорганизмов. Химический состав клеток микроорганизмов.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 04, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Практическая работа № 1. Ознакомление с оборудованием и приспособлениями микробиологической лаборатории.			
	Практическая работа № 2. Устройство микроскопа. Правила работы с микроскопом.	2		
	Практическая работа № 3. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	2		
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.3,	У1.1.01, У1.1.03,

Роль микроорганизмов в пищевом производстве.	1. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Микрофлора сырья, используемого в хлебопекарном производстве.	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У.2.1.08, У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 03, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Практическая работа № 4. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с образцами пищевых продуктов.			
Тема 1.3 Распространение микроорганизмов в природе. Влияние внешних условий на развитие микроорганизмов.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.09, У.2.1.09, У.2.1.114, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. Распространение микроорганизмов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.			
	2. Микрофлора тела человека. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2/2		
	2. Влияние внешних условий на развитие микроорганизмов. Физические факторы: температура, влажность, свет и другие формы лучистой энергии. Химические факторы: концентрация и кислотность среды. Катализаторы. Симбиоз, метаболизм, антагонизм, паразитизм	2/2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 04, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Практическая работа № 5. Приготовление натуральных питательных сред для выращивания микроорганизмов.	2		
	Практическая работа № 6. Приготовление искусственных питательных сред для выращивания микроорганизмов.	2		
	Практическая работа № 7. Определение состояния культуры дрожжей микроскопированием.	2		
Раздел 2. Основы физиологии питания		**26/14**		

Тема 2.1. Значение питания в жизни человека.	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.04, У.2.1.08, У.2.1.21, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. Принципы и правила здорового питания	2		
	2. Значение белков, жиров и углеводов в питании человека. Метаболизм аминокислот в организме человека. Энергетический обмен и энергетическая ценность пищи.	2/2		
	3. Функции пищеварительной системы. Пищеварение и всасывание пищевых веществ. Метаболизм аминокислот в организме человека.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 03, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Практическая работа № 8. Изучение пищеварительной системы человека. Заполнение таблицы «Отделы пищеварительной системы».	2		
Тема 2.2. Пищевая ценность продуктов питания. Рациональное питание.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.03, У.2.1.08, У.2.1.19, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. Основные группы пищевых продуктов, вода. Функциональные продукты. Генетически модифицированные источники пищи. Научное обоснование и правила здорового питания. Питание различных возрастных групп населения. Источники токсических и биологически активных веществ в пище. Загрязнители пищевых продуктов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 04, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Практическая работа № 9. Расчет нормы потребления калорий.	2/2		
	Практическая работа № 10. Расчет расходуемых калорий в течение суток.	2/2		
	Практическая работа № 11. Составление меню суточного рациона.	2/2		

Тема 2.3. Белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества в технологии приготовления пищи	**Содержание учебного материала**			
	1. Белки, жиры, углеводы в технологии приготовления пищи Виды искусственной пищи. Технология приготовления.	2/2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.04, У.2.1.08, У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	2. Классификация витаминов. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Авитаминоз и гиповитаминоз. Витамины в технологии приготовления пищи. Классификация минеральных веществ. Понятия макро и микроэлементов. Минеральные вещества в технологии приготовления пищи.	2		
Тема 2.4. Пищевые инфекции. Пищевые отравления.	**Содержание учебного материала**			
	1. Классификация пищевых инфекций. Характерные признаки. Возбудители. Инкубационный период. Меры предупреждения пищевых инфекций. Защитные силы организма. Иммунитет. Вакцины, сыворотки. Классификация пищевых отравлений. Характерные признаки пищевых отравлений. Меры предупреждения пищевых отравлений Санитарный режим на производстве.	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01,У1.1.03, У.2.1.08,У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 03, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Практическое занятие №12. Изучение и разработка мероприятия по профилактике пищевых инфекций. Заполнение таблицы «Пищевые инфекции».	2/2		
	Практическое занятие №13. Изучение и разработка мероприятия по профилактике пищевых отравлений. Заполнение таблицы «Пищевые отравления».	2/2		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены		**10/4**		
Тема 3.1. Понятие о гигиене	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.3,	У1.1.01, У1.1.04,

и санитарии труда. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства	1. Общее понятие о санитарии. Общее понятие о гигиене. Санитарно-эпидемиологические службы. Факторы, воздействующие на человека (физические, химические, биологические, психофизиологические). Правила личной гигиены работников пищевых производств. Требования к рабочей одежде и внешнему виду. Вредные привычки на производстве. 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	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У.2.1.08, У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	У.1.1 04, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1.06,З.4.1.07, З.5.1.05.
	Практическое занятие № 14. Изучение основных положений закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".	2		
	Практическое занятие № 15. Санитарно-бактериологическое исследование воздуха.	2		
Тема 3. 2. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.03, У.2.1.08,У.2.1.14, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки их хранения. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Общие понятия, методы осуществления, предъявляемые требования.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1,	У.1.1 04, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1,
	Практическое занятие №16. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			

			ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	З.4.1.06,З.4.1.07, З 5.1.05.
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к сырью и кулинарной обработке пищевых продуктов, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01,У1.1.04, У.2.1.08,У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. Органолептическая оценка, физико - химический и бактериологический анализ. Хранение сырья. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов: молочной, мясной, хлебобулочной и другим видам продукции. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.	2/2		
	2. 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 требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2		
Тема 3. 4. Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У1.1.01, У1.1.04, У.2.1.08, У.2.1.12, У.3.1.03, У.4.1.13, У. 5.1.03 З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 2.1.06. З 2.1.07, З 3.1.01, З 3.1.06, З 3.1.07, З.5.1.05
	1. Государственный контроль. Задачи Государственного санитарного надзора в РФ. Ведомственный контроль. Задачи ведомственного контроля. Ведомственная санитарная служба.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК5.1,	У.1.1 03, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1,
	Практическая работа №17 СанПиН 2.3.2.13.24-03 Изучение требований к качеству пищевых продуктов.			

			ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07.	З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 5.1, ОК 01, ОК 02.	У.1.1 04, У.1.2 09, У.1.2. 14, У.4.1 03, У 4. 1.13, У. 5.1.03, З 1.2.06, З 1.3.01, З 2.1.07, З 3.1.1, З.4.1. 06, З.4.1.07, З 5.1.05.
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, систематизация учебного материала по пройденным темам.			
Промежуточная аттестация - экзамен		**6**		
Всего:		**80/28**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной 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. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

2. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

3. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

4. Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2021. – 48 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1.Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): http://www.horeca.ru/;

3.2.3. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 12.03.99 № 52-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].

3. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].

4. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.

6. Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для вузов. – СПб.: Лань, 2021. – 48 с.

7. СанПиН 2.3.2.13.24-03 Изучение требований к качеству пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции; - основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; - технологический процесс приготовления питательных сред; - требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-17. Промежуточный контроль: предусмотренная форма экзамен.
Уметь: - осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Активность поведения на занятиях; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.

Приложение 3.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10.

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	У1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	У1.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;		
	У1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
	У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;
	У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;	З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и		

		сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;		
	У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;		
	У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;		
	У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК1.2	У 1.2.07	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
	У 1.2.08	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК1.3	У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;		
	У 1.3.13	владеть профессиональной терминологией;		
	У 1.3.14	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
ПК 1.4	У 1.4.09	владеть профессиональной терминологией	З 1.4.09	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
ПК 2.1	У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	З 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных		

		материалов;		
	У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;		
	У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад		
ПК3.4	У 3.4.30	владеть профессиональной терминологией;		
	У 3.4.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок		
ПК4.4	У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;		
ОК01	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК02	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска		
ОК03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04	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

ОК05	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;
ОК06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК09	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10	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;

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	14
теоретическое обучение	18
практические занятия (если предусмотрено)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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	
Раздел1 Химический состав и товароведная характеристика пищевых продуктов		38/14		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1		
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1		
	Содержание	**2**		
	1. Классификация продовольственных товаров.	1		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1		
Тема 2. Товароведная характеристи	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06,	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1		

ка овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК09,ОК10	У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		
	В том числе практических занятий	**4**		
	1.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2		
	2.Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2		
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хле-бобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2/2		
Тема 4.	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05,

Товароведная характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2/2		
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1		
	В том числе практических занятий	**4/4**		
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2/2		
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2/2		

				Зо 10.02,Зо 10.03.
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1		
	2. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Органолептическая оценка качества мяса	2/2		
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2/2		

				Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1		
	2. Условия и сроки хранения	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2/2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**38/14**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
6. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. +-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4.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
5. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).
6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** – защита отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

Приложение 3.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10.

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	У1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	У1.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;		
	У1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
	У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;
	У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;	З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и		

		сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;		
	У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;		
	У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;		
	У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК1.2	У 1.2.07	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
	У 1.2.08	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК1.3	У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;		
	У 1.3.13	владеть профессиональной терминологией;		
	У 1.3.14	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
ПК 1.4	У 1.4.09	владеть профессиональной терминологией	З 1.4.09	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
ПК 2.1	У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	З 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;		

	У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;		
	У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад		
ПК3.4	У 3.4.30	владеть профессиональной терминологией;		
	У 3.4.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок		
ПК4.4	У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;		
ОК01	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК02	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска		
ОК03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04	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
ОК05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;

		профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК09	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10	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;

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	14
теоретическое обучение	18
практические занятия (если предусмотрено)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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
Раздел1 Химический состав и товароведная характеристика пищевых продуктов		38/14		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1		
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1		
	Содержание	**2**		
	1. Классификация продовольственных товаров.	1		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей,	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов,	1		

плодов, грибов и продуктов их переработки	грибов и продуктов их переработки			У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1		
	В том числе практических занятий	**4**		
	1.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2		
	2.Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2		
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2/2		
Тема 4. Товароведная	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02,	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20,
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных	1		

характеристика молочных товаров	продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2/2		
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1		
	В том числе практических занятий	**4/4**		
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2/2		
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2/2		
Тема 6.	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05,

Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	2. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Органолептическая оценка качества мяса	2/2		
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03.
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2/2		

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**	**2**	ПК 1.1, ПК1.2,ПК1.3, ПК 1.4,ПК 2.1, ПК3.4,ПК4.4,ОК01,ОК02, ОК03,ОК04,ОК05,ОК06, ОК09,ОК10	У1.1.03,У1.1.04,У1.1.05, У 1.1.1,У 1.1.16,У 1.1.17, У 1.1.18,У 1.1.19,У 1.1.20, У 1.1.21,У 1.1.22,,У 1.1.23, У 1.2.07,У 1.2.08,У 1.3.12, У 1.3.13,У 1.3.14,У 1.4.09, У 2.1.04,У 2.1.10,У 2.1.11, У 2.1.13,У 3.4.30,У 3.4.31, У 4.4.02,Уо 01.07,Уо 02.04, Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01, Уо 04.02,Уо 05.01,Уо 06.01, Уо 06.02,Уо 09.02,Уо 10.02, Уо 10.03. З 1.1.04,З 1.1.05,З 1.1.14,З 1.1.16, З 1.1.17,З 1.1.18,,З 1.1.19.,З 1.2.07,З 1.2.08, З 1.4.09,З 2.1.13,Зо 01.04,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.02,Зо 09.02, Зо 10.02,Зо 10.03
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1		
	2. Условия и сроки хранения	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2/2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**38/14**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
6. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. +-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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

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

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

4.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

5. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** – защита отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

Приложение 3.3

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина «ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 03, 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
ПК 1.1	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	У 1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;		
	У 1.1.07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;		
	У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;		
	У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами		

		чистоты;		
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;		
	У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;		
ПК 1.2.			З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
			З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 1.3.	У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;	З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 1.4.			З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 2.1.	У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с	З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;		
	У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 2.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;		
ПК 2.2.			З 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 2.3.			З 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 2.4.			З 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 2.5.	У 2.5.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 3.1.	У 3.1.01	выбирать, рационально	З 3.1.01	требования охраны труда,

		размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
ПК 3.2.	У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;	З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 3.3.	У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 3.4.	У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 3.5.	У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		соответствии со способом приготовления;		
ПК 3.6.	У 3.6.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 4.1.	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
	У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
ПК 4.3.	У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 4.4.	У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 4.5.	У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный	З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;		оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.1.	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;	З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У 5.1.11	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.2.	У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.3.	У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.4.	У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.5	У 5.5.12	выбирать, безопасно	З 5.5.06	виды, назначение и правила

		использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составить план действия;		
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
ОК.03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении 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	88
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия (если предусмотрено)	32
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**26/ 6**		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания.	2		
	2. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2		
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01 У 1.1.01,У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01, З 1.4.02
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2		
	2. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2		
	Содержание	2	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо
	1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2		

				06.02, Зо 07.01 У 1.1.01,У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01, З 1.4.02
	Содержание	2	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01 У1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01, З 1.4.02
	1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01 У1.1.01,У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01, З 1.4.02
	1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическое занятие №1 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2		
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01 У 1.1.01, У 1.1.02, У
	1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическая работа №2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2		

				1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01, З 1.4.02
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01, З 1.4.02
	1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическая работа №3 Организация рабочих мест кондитера по производству кондитерской продукции (по индивидуальным заданиям).	2		
	Содержание	2		
	1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 06.01, Уо 07.01 Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 06.02, Зо 07.01 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02, З 1.4.01.З Зо 01.03, Зо 01.041.4.02
Раздел 2	**Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**	**54/26**		
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание**	2	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 Зо 01.03, Зо 01.04 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05
	1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2		

				З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 Зо 01.03, Зо 01.04 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02
	1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическая работа №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	2		
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 Зо 01.03, Зо 01.04 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическая работа №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2		
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 0 2.05, Зо 01.03, Зо 01.04 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическая работа №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2		
	Содержание	4	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1-ПК 1.4	Уо 01.01-Уо 01.03, Уо 01.05, Уо 01.07, Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05, Зо 01.03, Зо 01.04 У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.05, У 1,2.05 З 1.1.02, З 1.1.18, З 1.2.01, З 1.3.02
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1.Практическая работа №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	2		
Тема 2.2	**Содержание**	2	ОК 02	Уо 02.01, Уо 02.04, Уо

Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 5.1, ПК 5.3	02.05 Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 У 5.1.01, У 5.3.15 З 2.1.02, З 2.1.10, З 2.2.06, З 2.3.06, З 2.5.20, З 5.1.02, З 5.З 5.3.06
	Содержание	2		
	1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Содержание	6	ОК 02 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 5.1.-ПК 5.3	Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 У 5.1.01, У 5.3.15 З 2.1.02, З 2.1.10, З 2.2.06, З 2.3.06, З 2.5.20, З 5.1.02., З 5.З 5.3.06 Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 У 5.1.01, У 5.3.15 З 2.1.02, З 2.1.10, З 2.2.06, З 2.3.06, З 2.5.20, З 5.1.02, З 5.З 5.3.06
	1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Практическая работа №8 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2		
	2.Практическая работа №9 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2		
	Содержание	2	ОК 02 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 5.1.-ПК 5.3	Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 У 5.1.01, У 5.3.15 З 2.1.02, З 2.1.10, З 2.2.06, З 2.3.06, З 2.5.20, З 5.1.02,,З 5.З 5.3.06
	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
	Содержание	6	ОК 02 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 5. 1.-ПК 5.3.	Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 У 5.1.01 У 5.3.15 З 2.1.02, З 2.1.10, З 2.2.06, З 2.3.06, З 2.5.20, З 5.1.03., З 5.З 5.3.06
	1. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическая работа №10 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного теплового оборудования	2		
	2. Практическая работа №11 Изучение правил безопасной эксплуатации варочно-жарочного теплового оборудования.	2		
	Содержание	10		
	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		Уо 02.01, Уо 02.04, Уо 02.05 У 5.1.01, У 5.3.15 З 2.1.02, З 2.1.10, З
	2. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		

	1.Практическая работа №12 Изучение правил безопасной эксплуатации универсального теплового оборудования.	2	ОК 02- ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 5.1.-ПК 5.3	2.2.06, З 2.3.06, З 2.5.20, З 5.1.02, З 5.З 5.3.06
	2.Практическая работа №13 Изучение правил безопасной эксплуатации универсального водогрейного теплового оборудования.	2		
	3.Практическая работа №14 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание**	2	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 4.1, ПК.4.5ПК 5.5.12	У.1.1.01, У 1.1.02, У 2.01.07, У 2.1.08, У 3.1.01, У 3.1.09, У 4.1.01, У 4.5.17 З 1.1.02, З 1.1.18, З 2.1.02, З 2.1.10, З 3.3.06, З 3.4.06, З 4.1.01, З 4.4.06, З 5.5.06
	1.Классификация торгово-холодильного оборудования по: конструкции; температуре хранения; способу охлаждения. Понятие о хладагенте Устройство, принцип работы компрессионной холодильной машины.	2		
	Содержание	6	ОК 01-ОК 03, ОК 06, ОК.07 ПК1.1., ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 4.1, ПК.4.5ПК 5.5.12	У 1.1.01., У 1.1.02, У 2.01.07, У 2.1.08, У 3.1.01, У 3.1.09, У 4.1.01, У 4.5.17 З 1.1.02, З 1.1.18, З 2.1.02, З 2.1.10, З 3.3.06, З 3.4.06, З 4.1.01, З 4.4.06, З 5.5.06
	1.Назначение, устройство, принцип работы холодильных шкафов, ларей, холодильных и морозильных камер, шкафов шоковой заморозки. Правила безопасной эксплуатации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Практическая работа №15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (холодильных шкафов, ларей, холодильных и морозильных камер).	2		
	2.Практическая работа №16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	2		
	Самостоятельная учебная работа обучающегося 1. Работа над учебным материалом по теме: «Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции» подготовка сообщений, презентаций, мини-проектов.	2		
Промежуточная аттестация		**6**		
Всего:		**88**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной 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.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.
2.Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: Инфра–М, 2022. – 469 с.
3.Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие – М.: Форум-Инфра-М, 2021. – 125 с.

3.2.2. Основные электронные издания
1.Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): http://www.horeca.ru/;
2. Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): http://www.food-service.ru/catalog.

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-на-Дону: Феникс, 2021. – 398 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: − 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	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции. - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет.
Уметь: − 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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность	активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	действий	

Приложение 3.4

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09.

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 2.3	У 2.3.20	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;	З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
ПК 5.6	У 5.6.01	организовывать продвижение сайта в Интернете	З 5.6.01	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
	У 5.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде	З 5.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
			З 5.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
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	составить план действия;	Зо 01.05	плана для решения задач;

	Уо 01.06	определить 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	реализовать 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; планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений.

		на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;		
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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	48
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия (если предусмотрено)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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. Экономические основы производственной деятельности		30/12		
Тема 1.1. Экономические системы и рыночные структуры	**Содержание**	**2**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структура	1		
	2.Виды и характерные особенности экономических систем Собственность как основа экономической системы	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Сравнительный анализ экономических систем	2/2		
Тема 1.2. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь	**Содержание**	**2**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03,
	1.Спрос и предложение как элементы рыночных отношений	1		
	2.Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Построение кривых спроса и предложения, определение рыночного равновесия	2/2		

				Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
Тема 1.3. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	**Содержание**	**4**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Производственные фонды предприятий общественного питания	1		
	2.Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания	1		
	3.Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания	1		
	4.Политика предприятия общественного питания по снижению издержек	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Расчет износа и амортизации основного капитала	2/2		
Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях общественного питания	**Содержание**	**2**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03,
	1.Цена и ее функции на предприятиях общественного питания	1		
	2.Калькуляция в общественном питании	1		
	В том числе практических занятий	**4/4**		
	1.Составление калькуляции блюд согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2/2		
	2.Составление технологической и калькуляционной карт	2/2		

				Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
Тема 1.5. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	**Содержание**	**4**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства	1		
	2.Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение	1		
	3.Рентабельность продукции и ресурсов	1		
	4.Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания	1		
Тема 1.6. Трудовые ресурсы и организация оплаты труда	**Содержание**	**4**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Трудовые ресурсы предприятий общественного питания	1		
	2.Современная политика оплаты труда	1		
	3.Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания	1		
	4.Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Начисление заработной платы при сдельной и повременной форме оплаты труда	2/2		

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности		**16/4**		
Тема 2.1. Конституционное право	**Содержание**	**2**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Основы конституционного строя	1		
	2.Основные права и свободы человека и гражданина	1		
Тема 2.2. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	**Содержание**	**4**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Понятие, предмет, метод и принципы предпринимательского права	1		
	2.Юридическое лицо как субъект предпринимательской деятельности	1		
	3.Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	1		
	4.Правовые основы несостоятельности (банкротства) хозяйствующих субъектов	1		
Тема 2.3. Правовое регулирование договорных	**Содержание**	**2**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК0	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06
	Сделки в предпринимательской деятельности	1		
	Гражданско-правовой договор	1		

отношений	Гражданско-правовая ответственность Составление различных гражданско-правовых договоров		9.	Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1.Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2/2		
Тема 2.4. Трудовые правоотношения	**Содержание**	**4**	ПК2.3,ПК5.6,ОК01,ОК02,ОК03,ОК04,ОК05ОК06,ОК09.	У 2.3.20,У 5.6.01,У 5.6.02 Уо 01.01,Уо 01.0Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уо 01.09 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03 Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06 Уо 03.01,Уо 03.02,Уо 03.03 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Зо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 09.01,Уо 09.02. З 2.3.12, З 5.6.01,З 5.6.02,З 5.6.03, Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03, Зо 01.04,Зо 01.05,Зо 01.06, Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03, Зо 03.01,Зо 03.02,Зо 03.03, Зо 04.01,Зо 04.02,Зо 05.02, Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03, Зо 09.01,Зо 09.02.
	1.Правовое регулирование трудовых отношений,права и обязанности сторон .	1		
	2.Трудовой договор, порядок его заключения и основания прекращения	1		
	3.Рабочее время и время отдыха. Оплата труда	1		
	4.Дисциплинарная и материальная ответственность защита трудовых прав работников	1		
	В том числе практических занятий	**2/2**		
	1**.**Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2/2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
4. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. 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.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулиро-вок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в иде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.3	У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;	З 1.3.10	ответственность за правильность расчетов;
ПК 1.4	У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;	З 1.4.11	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
ПК 2.1	У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад	З 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
ПК 2.5	У 2.5.44	рассчитывать стоимость	З 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
ПК 2.8	У 2.8.30	рассчитывать стоимость	З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
ПК 3.1	У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад	З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
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 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.02	номенклатура информационных источников, применяемых в

	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;		профессиональной деятельности;
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 04.02	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		
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
ОК 10	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	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	**98**
в т.ч. в форме практической подготовки	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	38
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета

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
	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		**8**		
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание**		ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета	2		
	2. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)	2		
Тема 1. 2 Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	**Содержание**		ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	2		
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании		**22/14**		
Тема 2.1 Цена и ценовая политика организаций	**Содержание**		ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1	У 1.3.12, З 1.3.10 У 1.4.07, У 2.5.44, З 2.5.23, У 2.8.30 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01,
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2		

общественного питания			ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
Тема 2.2 **Составление калькуляции**	**Содержание**		ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 1.3.12, З 1.3.10 У 1.4.07, У 2.5.44, З 2.5.23, У 2.8.30 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 1. Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей».	2/2		
	Практическое занятие № 2. Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2/2		
Тема 2.3 **План-меню**	**Содержание**			У 1.3.12, З 1.3.10 У 1.4.07, У 2.5.44, З 2.5.23, У 2.8.30 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Назначение плана – меню, его виды, порядок составления. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2/2	ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №3. Составление плана-меню.	2/2		
Тема 2. 4 **Сборник рецептур**	**Содержание**			У 1.3.12, З 1.3.10 У 1.4.07, З 1.4.11 У 2.5.44, З 2.5.23 У 2.8.30 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	4	ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №4. Расчет сырья на необходимое количество порций	2/2		
	Практическое занятие № 5. Расчёты по Сборнику рецептур блюд	2/2		
	Практическое занятие № 6.	2/2		

	Составление калькуляционных карточек			
Раздел 3. Документация и инвентаризация		**20/4**		У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
Тема 3.1. Документооборот предприятий общественного питания	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	
	1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 7. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.	2/2		
Тема 3.2 Материальная ответственность	**Содержание**			Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	2	ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	
Тема 3.3 Учёт товарных потерь	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Нормируемые и ненормируемые потери. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Учёт потерь товаров вследствие боя, лома и порчи	4		
Тема 3.4 Инвентаризация товаров и тары	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2		
	2. Определение результатов инвентаризации. Определение результатов инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 8-9 Оформление распорядительной и отчётной документации по итогам проведённой инвентаризации	4/2		
Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		**42/16**		

Тема 4.1 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Закупка продуктов у физических лиц. Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 10. Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара	2/2		
Тема 4.2 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2		
	2. Документирование операций по отпуску из кладовой сырья. Оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.	2		
	3. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 11. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей	2/2		
	Практическое занятие № 12-13. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	4/2		
Тема 4.3 Учет операции в буфетах, магазинах кулинарии и	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01,
	1. Особенности учета в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах, кулинарии и мелкорозничной сети.	2		

мелкорозничной сети.				Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
Тема 4.4. Учет в кондитерских цехах	**Содержание**		ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	У 2.1.13, З 2.1.14 У 3.1.16, З 3.1.15 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Особенности ведения учета в кондитерских цехах. Учет сырья и готовых изделий, их документальное оформление	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 14. Оформление дневного заборного листа	2/2		
	Практическое занятие № 15. Оформление товарного отчета	2/2		
	Практическое занятие № 16. Оформление наряда – заказа кондитерских изделий	2/2		
	Практическое занятие № 17. Документальное оформление акта о снятии остатков	2/2		
Тема 4.5 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание**			У 1.4.07, З 1.4.11 У 2.5.44, З 2.5.23 У 2.8.30, З 2.8.16 Уо 01.01, Уо 01.09, Зо 01.02, Уо 02.01, Зо 02.02, Уо 03.01, Зо 03.03, Уо 04.02, Уо 05.01, У 09.01, Уо 10.04, Зо 10.05
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	2	ПК 1.4 ПК 2.5, ПК 2.8, ОК 01-ОК05, ОК 09, ОК 10	
	2. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения.	2		
	3. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 18-19. Решение ситуационных задач	4/2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)		**6**		
Всего:		**98/34**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Технические средства обучения: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением с доступом к интернет – ресурсам, наглядные пособия, система мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Основные источники:

1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет: учебник для СПО. ФГАУ «ФИРО». М.: «Академия». – 2018 г.
2. Дмитриева И. М. Бухгалтерский учет. Учебник и практикум для СПО М.: «Юрайт». – 2019 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1 Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

2 Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

3 Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.

4 Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.

5 Налоговый кодекс Российской Федерации.

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

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

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

9 ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11 ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

12 Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ

13 Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

14 Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

15 Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

3.2.3 Основные электронные издания

1 Агеева, О. А. Бухгалтерский учет: учебник и практикум для СПО / О. А. Агеева. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 272 с. - (Серия: Профессиональное образование). Электронный режим доступа: https://static.my-shop.ru/product/pdf/240/2399492.pdf

2 Алборов Р.А. Теория бухгалтерского учета. 2016 - 410 с. Электронный режим доступа: https://nashol.com/2016080790401/teoriya-buhgalterskogo-ucheta-alborov-r-a-2016.html

3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Электронный режим доступа: https://interdoka.ru/kulinaria/1982/

4 http://www.consultant.ru/- Консультант Плюс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.

предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; 4-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-

день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно - кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	конспекта. подготовка терминологического словаря.

Приложение 3.6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 06 Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 06 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 06 Охрана труда» является обязательной частью наименование цикла общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04-07, 09-10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использование	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
			З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
			З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

	У 1.1.08	Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных чстей технологического оборудования	З 1.1.05	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	У 1.1.09	безопасно править кухонные ножи;	З 1.4.06	Виды, назначение, правила безопасного эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними.
	У 1.1.13	Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы		
	У 1.1.14	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
ПК 2.1.	У 2.1.01	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	З 2.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 2.1.02	Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	З 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними.
	У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	З 2.1.06	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
ПК 3.1.	У 3.1.01	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	З3.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

	У 3.1.02	Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	З 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними.
	У 3.1.03	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.	З 3.1.06	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	У 3.1.07	Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	З 3.1.07	Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	У 3.1.10	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	У 3.1.11	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.		
ПК 4.1.	У 4.1.01	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 4.1.02	Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними.
	У 4.1.03	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	З 4.1.06	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

	У 4.1.07	Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	З 4.1.07	Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	У 4.1.10	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	У 4.1.11	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
ПК 5.1.	У 5.1.01	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	З 5.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	У 5.1.02	Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами , стандартами чистоты	З 5.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними.
	У 5.1.03	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	З 5.1.06	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	У 5.1.07	Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	З 5.1.07	Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
	У 5.1.11	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	У 5.1.12	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной		

		безопасности, охраны труда		
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 02.04	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.06	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
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология

	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
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;
ОК 07.	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК 09.	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
			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 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	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);		

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	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	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	**Нормативно-правовая база охраны труда**	**6/2**		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание**	2	ПК 1.1 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01-07,09,10,	У 1.1.01-03, 1.1.08,1.1.09,1.1.13-14 З 1.1.01-02, 05-06, У 2.1.01-2.1.02,06-07 З 2.1.01-2.1.02, 06 У 3.1.01-3.1.03, 07,10,11 З 3.1.01-3.1.02, 06-07 У 4.1.01-4.1.03, 07. 4.1.10-4.1.11 З 4.1.01-4.1.02, 06-07 У 5.1.01-5.1.03, 07, 5.1.11-5.1.12 З5.1.01-5.1.02, 06,07 Уо 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 Уо02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо 03.01-03.03 Уо 04.01- 04.02 Зо 04.02-04.02 Уо 05.01, Зо 05.01-05.02 Уо 06.01-06.02 Зо 06.01-06.03
	1. нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.	1		
	2. 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 , ст. 211).			
	3. 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.	1		

				Уо 07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо 09.01-09.02 Зо 09.01-09.02 Уо 10.01-1.05 Зо 10.01- 10.05 Уо 11.01-11.07 Зо 11.01- 11.5
	В том числе практических занятий	2		
	Практическая работа № 1 : Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	ПК 1.1 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01- 7, 09-10	У 1.1.01-1.1.03, 1.1.08-09, 1.1.13-14 З 1.1.01-1.1.02, 05-06 У 2.1.01-2.1.02, 2.1.06-07, З 2.1.01-2.1.02, 06 У 3.1.01-3.1.03, 07, 10- 11 З 3.1.01-3.1.02, 06-07 У 4.1.01-4.1.03, 07, 10-11 З 4.1.01-4.1.02, 06-07 У 5.1.01-5.1.03, 07, 11-12 Уо 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 Уо02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо 03.01-03.03 Уо 04.01- 04.02 Зо 04.02-04.02 Уо 05.01, Зо 05.01-05.02 Уо 06.01-06.02 Зо 06.01-06.03 Уо 07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо 09.01-09.02 Зо 09.01-09.02 Уо 10.01-1.05 Зо 10.01- 10.05

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание**	2		
	1. Обеспечение охраны труда : понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	1	ПК 1.1ПК N 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01, 010	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01 У 2.1.01-2.1.02 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.10 З 3.1.01-3.1.02 У 4.1.01-4.1.03 З 4.1.01-4.1.02 У 5.1.01-5.1.03, 5.1.07 З5.1.01-5.1.02 Уо 01.01-01.09 Зо01.01-01.06 Уо 10.01-10.04 Зо10.01-10.04
	2. 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), их назначение и функции.			
	3. 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 хране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1		
Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание**	2		
	1. 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	1	ПК 1. 1 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01-7, 9-10	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01-1.1.02 У 2.1.01-2.1.02, 2.1.07-2.1.08 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.02 З 3.1.01-3.1.02, З 3.1.06- 07 У 4.1.01-4.1.03 З 4.1.01-4.1.02,06 У 5.1.01-5.1.03 З5.1.01-5.1.02 Уо 01.01-01.09 Зо01.01-01.06 Уо 02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо03.01-03.03 Уо04.01-04.02
	2. 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			
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	1		

	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда			Зо 04.01-04.02 Уо05.01 Зо05.01-05.02 Уо06.01-06.02 Зо06.01-06.03 Уо07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо08.01-08.03 Зо08.01-08.04 Уо09.01-09.02 Зо09.01-09.02 Уо 10.01-10.04 Зо 10.01-10.04
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		**6/8**		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание**	4		
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	2	ПК 1.1 ПК 2.1, .3.1, 4.1, 5.1. ОК 01-7, 9- 10	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01, У 2.1.01-2.1.02 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.10 З 3.1.01-3.1.02 У 4.1.01-4.1.03, 4.1.07, 10-11 З 4.1.01-4.1.02 У 5.1.01-5.1.03 5.1.07, 11-12 З5.1.01-5.1.02 Уо 01.01-01.09 Зо01.01-01.06 Уо 02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо03.01-03.03 Уо04.01-04.02 Зо 04.01-04.02 Уо05.01 Зо05.01-05.02 Уо06.01-06.02
	2. 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	1		
	3. 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	1		

				Зо06.01-06.03 Уо07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо09.01-09.02 Зо09.01-09.02 Уо 10.01-10.05 Зо 10.01-10.05
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 2: Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	ПК 1.1 ПК 2.1, .3.1, 4.1, 5.1. ОК 01-7, 9-10	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01, 1.1.06 У 2.1.01-2.1.02, 2.1.06 З 2.1.01-2.1.02, 2.1.06 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.07, 3.1.10 - 11 З 3.1.01, У 4.1.01-4.1.02, 4.1.07, 4.1.10-11 З 4.1.01-4.1.02 У 5.1.01-5.1.03, 5.1.07 З5.1.01-5.1.02 Уо 01.01-01.09 Зо01.01-01.06 Уо 02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо03.01-03.03 Уо04.01-04.02 Зо 04.01-04.02 Уо05.01 Зо05.01-05.02 Уо06.01-06.02 Зо06.01-06.03 Уо07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо09.01-09.02 Зо09.01-09.02

				Уо 10.01-10.05 Зо 10.01-10.05
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание**	2		
	1. 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 предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	1	ПК 1.1ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01, 04,06-07,10.	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01 У 2.1.01-2.1.02 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.03 З 3.1.01-3.1.02 У 4.1.01-4.1.03 З 4.1.01-4.1.02 У 5.1.01-5.1.03, 5.1.07, 5.1.12 З5.1.01-5.1.02, 5.1.06 Уо 01.01-01.09 Зо 01.01-01.06 Уо 04.01-04.02 Зо 04.01-04.02 Уо 06.01-06.02 Зо 06.01-06.03 Уо 07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо 10.01-10.04 Зо 10.01-10.04
	2. 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	1		
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	4	ПК 1.1 ПК 2.1, .3.1, 4.1, 5.1. ОК 01-07, 9-10	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01 У 2.1.01-2.1.02, 2.1.06-07 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.07,10 З 3.1.01-3.1.02 У 4.1.01-4.1.03, 4.1.07,4.1.10-11 З 4.1.01-4.1.02, 4.1.06-4.1.07 У 5.1.01-5.1.03 З5.1.01-5.1.02, 5.1.06-07 Уо 01.01-01.09
	Практическое занятие № 4: Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2		

				Зо01.01-01.06 Уо 02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо03.01-03.03 Уо04.01-04.02 Зо 04.01-04.02 Уо05.01 Зо05.01-05.02 Уо06.01-06.02 Зо06.01-06.03 Уо07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо09.01-09.02 Зо09.01-09.02 Уо 10.01-10.04 Зо 10.01-10.04
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	6/8		
Тема 3.1 Электробезопасность.	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	1	ПК 1.1ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 03,04,07,	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01 У 2.1.01-2.1.02 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.07,3.1.10 З 3.1.01-3.1.02 У 4.1.01-4.1.03, 4.1.07 З 4.1.01-4.1.02 У 5.1.01-5.1.03, 5.1.07, 5.1.11 З5.1.01-5.1.02, 5.1.06-07 Уо 03.01-03.03 Зо 03.01-03.03 Уо 04.01- 04.02 Зо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 07.01-07.03
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования			
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от			

	его воздействия			
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания			
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	2		
	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	1	ПК 1.1ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 03,04,07	У 1.1.01-1.1.03, 1.1.08-09, 1.1.14 З 1.1.01 У 2.1.01-2.1.02, 2.1.06-07 З 2.1.01-2.1.02, 2.1.06 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.07, 3.1.10 З 3.1.01-3.1.02, 3.1.06-07 У 4.1.01-4.1.03, 4.1.07, 4.1.10-11 З 4.1.01-4.1.02 У 5.1.01-5.1.03, З5.1.01-5.1.02 Уо 03.01-03.03 Зо 03.01-03.03 Уо 04.01- 04.02 Зо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 07.01-07.03
	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 пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров			
	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	1		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			
	В том числе практических занятий	8		
	Практическое занятие № 5: Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	4	ПК 1.1ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01-7, 9 - 10	У 1.1.01-1.1.03 З 1.1.01 У 2.1.01-2.1.02 З 2.1.01-2.1.02 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.07, 3.1.11 З 3.1.01-3.1.02 У 4.1.01-4.1.03, 4.1.07, 4.1.10-
	Практическое занятие № 6: Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	4		

				11 З 4.1.01-4.1.02, 4.1.06-07 У 5.1.01-5.1.03, 5.1.07, 5.1.12 З5.1.01-5.1.02 Уо 01.01-01.09 Зо01.01-01.06 Уо 02.01-02.06 Зо 02.01-02.03 Уо 03.01-03.03 Зо03.01-03.03 Уо04.01-04.02 Зо 04.01-04.02 Уо05.01, Зо05.01-05.02 Уо06.01-06.02 Зо06.01-06.03 Уо07.01-07.02 Зо 07.01-07.03 Уо09.01-09.02 Зо09.01-09.02 Уо 10.01-10.05, Зо 10.01-10.05
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание**	2		
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	1	ПК 1.1ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 04,07	У 1.1.01, З 1.1.01 У 2.1.01 З 2.1.01 У 3.1.01-3.1.03, 3.1.11, З 3.1.01 У 4.1.01, З 4.1.01 У 5.1.01, 5.1.12 З5.1.01 Уо 04.01-04.02 Зо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 07.01-07.03
	2. 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	1		
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**38**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Охрана труда», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 4301.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
4.Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

3.2.1. Основные лектронные издания
1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).
4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В.

Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 c. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846
5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (действующая редакция).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (действующая редакция).
4 Уголовный Кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
5 Гражданский кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
6 Федеральный закон Российской Федерации «Об объединениях работодателей» от 27.11.2002 № 156-ФЗ (с изм.).
7 Федеральный закон Российской Федерации от 01.05.1999 № 92-ФЗ «О Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений».
8 Федеральный закон Российской Федерации от 12.01.1996 № 10-ФЗ «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» (с изм.).
9 Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изм.).
10 Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изм.).
11 Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (с изм.).
12 Федеральный закон Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 № 116-ФЗ (с изм.).
13 Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изм.)
14 Указ Президента РФ от 09.03.2004 № 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти» (с изм.).
15 Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (с изм.).
16 Постановление Правительства РФ от 30.07.2004 № 401 «О федеральной службе по экологическому, технологическому и атомному надзору» (с изм.).

17 Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда» (с изм.).
18. Постановление Правительства РФ от 01.12.2005 № 713 «Об утверждении Правил отнесения видов экономической деятельности к классу профессионального риска» (с изм.)
19. Постановление Правительства РФ от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».
20. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 № 181н «Об утверждении Типового перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков» (с изм.).
21. Приказ Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».
22. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (с изм.).
23. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (*в ред. Приказов Минздрава России от 15.05.2013 № 296н, от 05.12.2014 № 801н).*
24. ГОСТ 12.0.002-2014 ССБТ. Системы управления охраной труда. Термины и определения
25. ГОСТ 12.0.003-2015 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация
26. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения (*с 01.03.2015- ГОСТ 12.0.004-2015*)
27. ГОСТ 12.0.005-2014 ССБТ. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда
28. ГОСТ Р 12.0.007-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.
29. ГОСТ Р 12.0.008-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Проверка (аудит)
30. ГОСТ Р 12.0.009-2009 ССБТ. Система управления охраной труда на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению
31. ГОСТ Р 12.0.010-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Определение опасностей и рисков
32. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
33. Калинина В. М. Охрана труда в организации питания : Учебник –В.М. Калинина- М.: Academia, 2017 г-320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание:	Полнота ответов,	**Текущий контроль**

-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	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	**при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -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	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	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Рациональность действий и т.д.	

Приложение 3.7

к ОПОП-П по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебой дисциплины	3
2. Структура и содержание учебой дисциплины	8
3. Условия реализации учебой дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебой дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-4.

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

		информацию		результатов поиска информации
ОК.03	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК.06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
ПК 1.4	У 1.4.09	владеть профессиональной терминологией	З 1.4.13	базовый словарный запас на иностранном языке;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём 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	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	36
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	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 У/З
1	2	3	4	
ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»		**Часы/часы**		
Тема 1. Продукты питания испособы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала**	**10/4**		Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1. Продуктовые магазины, продукты питания. Грамматика: местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж	2	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	
	2. В супермаркете. Покупки. Грамматика: неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every	2		
	3. Способы приготовления. Грамматика: предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них	2		
	4. Приготовление пищи. Профессиональные глаголы.	2		
	5. Блюда из мяса и птицы. Способы кулинарной обработки	2		
Тема 2. Типы организаций	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо
	1. Типы организаций питания и работа персонала. Грамматика: имена существительные во множественном числе, образованные по	2		

питания и работа персонала	правилу, а также исключения.		ОК 06; ОК 10;	02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, ,Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	2. Рестораны, кафе, столовые. В столовой колледжа	2		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	**Содержание учебного материала**	**4/2**		
	1. Виды меню и структура меню.	2	ПК 1.4 ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 09; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	2. Прием пищи. Названия блюд. Рецепты блюд Грамматический материал: артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	2		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 09; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Кухонное оборудование. Производственныепомещения. **Г**рамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,	2		

Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-5, 10 ПК 1.1-1.4,	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Столовые приборы и посуда. Приборы для подачи блюд. Временные формы глагола. Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Обслуживание посетителей в ресторане. Грамматический материал: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	2		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание учебного материала**	**2/2**	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	1. Система закупок и хранения продуктов. Грамматический материал: времена группы Continuous.	**2**		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 06; ОК 10;	
	1. Организация работы официанта и бармена.	2		
Тема 9. Кухни народов мира и	**Содержание учебного материала**	**8/4**	ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03;	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.08
	1. Традиционная русская кухня.	2		

рецепты приготовления блюд	2. Особенности русской кухни. Рецепты известных русских блюд. Фирменные блюда русской кухни	2	ОК 06; ОК 10;	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.05, Уо 03.02 Уо 06.01, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.03, Зо 02.02, Зо 03.02, Зо 06.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	3. Национальная кухня Великобритании и США.	2		
	4. Восточная и Кавказская кухня	2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**38/14**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
2. Гончарова Т. А., Стрельцова Н. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». – М., КНОРУС, 2019
3. Зорина Е. Г., Иванова М. Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник/ Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова М.: КНОРУС, 2022. – 218 с.
4. Свешникова Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие/ Н. А. Свешникова – Москва: КНОРУС, 2022 – 296 с.
5. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. English for Cooking and Catering: учебник для студентов учреждений СПО. — М., Издательский центр «Академия», 2021

Дополнительные источники:

1. Выборова Г.Е Сборник упражнений по английской грамматике к базовому курсу «Easy English». - М.: АСТ-ПРЕСС, 2019
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – СПб, КАРО, 2018

Словари (справочники)

1. Мюллер В.К. Англо-русский словарь, русско-английский. - М.: Рус.яз.- Медиа, 2019
2. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru
3. Cambridge Dictionaries Online. - URL: http://dictionary.cambridge.or

Интернет-ресурсы:

Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/. https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/

Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий (Английская версия). Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/ - Режим доступа: для авториз. пользователей

Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: http://www.english.language.ru

Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура». Форма доступа: http://english-language.chat.ru

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English

Video Resources

www.bbc.co.uk/iplayer
news.sky.com/skynews/video

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знать:		
профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространённые за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	**Текущий контроль при проведении:** письменного/ устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continu-ous/Progressive, Present, Past, Future Perfect. **Общие умения:** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составление небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная	презентации блюд и т.д.)

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь: делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь: небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.	интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. Умение читать и понимать тексты профессиональной	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Аудирование: понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение: извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.	направленности Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) Умение выявлять логические связи между частями текста. Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	

Приложение 3.8

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,04,06, 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
ПК 1.1.	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
			З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 2.1	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
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.
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;

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	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы *(если предусмотрено)*	
практические занятия *(если предусмотрено)*	32
курсовая работа (проект) *(если предусмотрено для специальностей*)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практичес-кой подготовки , акад. ч	Коды компетенций, формирова-нию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Гражданская оборона		**26/8**	ПК 1.1, ПК 2.1, ОК 1-10,	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание**	**2**		У 1.1.14 У 2.1.08 З 1.1.01 З 1.3.02 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Уо 08.01 Уо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Зо 08.02 Зо 09.01
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	2/2		
Тема 1.2 Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	**10**		
	1. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	2		
	2. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2		
	3. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	2		
	4. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическое занятие № 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	2		
Тема 1.3 Защита	**Содержание**	**6**		

населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях, (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.	2/2		У 1.1.14 У 2.1.08 З 1.1.01 З 1.3.02 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Уо 08.01 Уо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Зо 08.02 Зо 09.01
	2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.	2/2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**/2		
	Практическое занятие № 2. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользование средствами пожаротушения.	2		
Тема 1.4 Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при не благоприятной социальной обстановке	**Содержание**	**8**		
	1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	2		Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Уо 08.01 Уо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Зо 08.02 Зо 09.01
	2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 3. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2		
	Практическое занятие № 4. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**26/16**	ОК 1-10,	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие.	**Содержание**	**12**		
	1. Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье как одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.	2/2		Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Уо 08.01Зо 08.02
	2. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.	2		
	3. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика	2		

	злоупотребления психоактивными веществами.			
	4. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях.	2/2	ПК 1.1, ПК 2.1,	У 1.1.14 У 2.1.08 З 1.1.01 З 1.3.02 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Уо 08.01Зо 08.02
	5. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	2\2		
	6. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	2/2		
	В том числе практических занятий	**14**	ПК 1.1, ПК 2.1,	
	Практическое занятие № 5. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2/2		У 1.1.14 У 2.1.08 З 1.1.01 З 1.3.02 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Уо 08.01 Уо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Зо 08.02 Зо 09.01
	Практическое занятие № 6. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2		
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2/2		
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2/2		
	Практическое занятие № 9. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2		
	Практическое занятие № 10. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2/2		
	Практическое занятие № 11. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.	2		
Раздел 3. Основы военной службы		**18**		
Тема 3.1. Основы обороны	**Содержание учебного материала**	8		
	1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности	2	ОК 01	

государства. Военная доктрина Российской Федерации.	страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		ОК 04 ОК 06 ОК 08 ОК 09	
	2. Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.	2		Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Уо 08.01 Уо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Зо 08.02 Зо 09.01
	3. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.	2		
	4. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**		
	Практическое занятие № 12 Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1.	У 1.1.14 У 2.1.08 З 1.1.01 З 1.3.02 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 06.01 Уо 06.02 Уо 08.01 Уо 09.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Зо 08.02 Зо 09.01
	Практическое занятие № 13 Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2		
	Практическое занятие № 14 Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2		
	Практическое занятие № 15 Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
	Практическое занятие № 16 Построение и отработка движения походным строем. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1. ПК 2.1	Уо 01.04 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.03 Уо 08.01Зо 08.02
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала по пройденным темам.	2		
Промежуточная аттестация		**6**		
Всего:		**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва: Юрайт, 2019. – 416 с.

2. Безопасность жизнедеятельности: практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 249 с.

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2019. – 399 с.

4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с.

5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с.

3.2.2 Дополнительная литература:

1. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.

4. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с.

5. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» –http:// www. consultant.ru.

2. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/.

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/.

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/ 437.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: http://bzhde.ru.

Нормативные документы:

1. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».

2. Постановление Правительства РФ от 11.11,2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации».

3. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».

4. Справочная правовая система «Гарант» .

5.Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

6. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды».

7. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

8. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – 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; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; –основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль:** самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-5 и самостоятельной работы. **Промежуточный контроль**: предусмотренная форма дифференцированный зачёт.
Умения: – организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.	**Текущий контроль:** самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности, и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь пострадавшим.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	выполнения практических занятий №1-5 и самостоятельной работы. **Промежуточный контроль**: предусмотренная форма дифференцированный зачёт.

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08

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 01.01	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	составить план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определить необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовать 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; планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		

	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска		
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
ОК05	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 профессии;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии;
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

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	42
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия (если предусмотрено)	38
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов 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		**2**		
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	**Тематика практических занятий**			
	1 Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	**2**	ОК 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
Раздел 2. Легкая атлетика		**10/4**		
Тема 2.1 Техника бега на короткие и длинные дистанции	**Тематика практических занятий**	**10**		
	1. **Практическое занятие № 1.** ТБ. Совершенствование спринтерского бега. Низкий старт: стартовый разгон бег по дистанции, финиширование.	2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 08.01
	2. **Практическое занятие № 2.** Техника эстафетного бега. Передача эстафеты при беге по прямой. Развитие скоростно-силовых качеств.	2		
	3**. Практическое занятие № 3.** Эстафетный бег. Совершенствование техники передачи эстафетной палки.	2		
	4.**Практическое занятие № 4.** Кроссовая подготовка. Бег по пересеченной местности. Развитие выносливости. Бег в гору.	2/2		
	5.**Практическое занятие № 5.**Кроссовая подготовка. Бег по пересеченной местности. Преодоление естественных препятствий. Бег под гору.	2/2		

				Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
Раздел 3. Спортивные игры		**8/4**		
Тема 3.1 Баскетбол Техника игры в защите и нападении	**Тематика практических занятий**	8		
	1.**Практическое занятие № 6.** ТБ. Совершенствование технике ведения мяча, бросков мяча с различной дистанции.	2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
	2. **Практическое занятие №7.** Стойки, передвижения и остановки игрока. Передачи мяча различными способами на месте и в движении.	2		
	3.**Практическое занятие № 8.** Совершенствование бросков в кольцо с места и в движении. Подвижные игры.	2/2		
	4.**Практическое занятие № 9.**Командные тактические действия в нападении. Учебная игра. Развитие скоростных качеств.	2/2		
Раздел 4.Спортивные игры		**10/4**		
Тема 4.1 Волейбол Техника игры в защите и нападении	**Тематика практических занятий**		ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 04.01
	1. **Практическое занятие № 10.** ТБ. Совершенствование приема и передачи мяча сверху и снизу. Развитие координационных способностей.	2		
	2.**Практическое занятие № 11.** Индивидуальные тактические действия в нападении. Учебная игра.	2		
	3.**Практическое занятие № 12.** Командные тактические действия в нападении. Учебная игра.	2/2		
	4.**Практическое занятие № 13.** Индивидуальные тактические действия в защите. Учебная игра.	2		

	5.**Практическое занятие № 14.**Командные тактические действия в защите. Учебная игра.	2/2		Уо 04.02 Уо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
Раздел 5.Легкая атлетика		**12/2**		
Тема 5.1 Техника бега на различные дистанции	**Тематика практических занятий**		ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 Зо 08.04
	1.**Практическое занятие № 15.**ТБ. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции Старты из различных положений	2		
	2.**Практическое занятие № 16**. Эстафетный бег. Совершенствование техники передачи эстафетной палки.	2/2		
	3.**Практическое занятие № 17.** Бег 3000 метров - юноши, 2000 метров - девушки на результат. Контроль (тестирование) уровня физической подготовленности обучающихся.	2		
Тема 5.2 Техника прыжка в длину с разбега	**Тематика практических занятий**			
	1. **Практическое занятие № 18.** Совершенствование прыжка в длину с разбега. Отталкивание. Подбор разбега. Развитие скоростно-силовых качеств.	2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08	
	2.**Практическое занятие № 19.**Прыжок в длину с разбега. Способом «согнув ноги».	2		
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**42**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной профессии.

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. Собянин Ф.И. Физическая культура: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений / Ф.И. Собянин.- Ростов Н/Д; Феникс, 2020.-221,(1) с. ил:- (среднее профессиональное образование). ISBN 978- 5-222-32352-6

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. учебник. М.: КНОРУС, 2020. 312 С.

2. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Теория и история физической культуры. М.: КНОРУС, 2020. 448 С.

3.2.3. Основные электронные издания

1.Научно-теоретический журнал "Теория и практика физической культуры". http://www.teoriya.ru/journals/.

2. www.minstm. gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

3. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

4. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Приложение 3.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Контроль качества продуктов»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Контроль качества продуктов»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Контроль качества продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.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	составить план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определить 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	реализовать 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; планировать процесс поиска;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска		
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 объяснить свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1.	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо	З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и

		скоропортящихся продуктов;		безопасности сырья и материалов;
	У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2.	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
			З 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 1.3.	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;		
ПК 1.4.	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
ПК 1.5.	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-	З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки

		техническую документацию, соблюдать санитарные требования;		и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторно-практические занятия	28
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 т.ч. в форме практичес-кой подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Введение		**2**		
Введение	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	1. Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	2		
Раздел 1. Контроль в общественном питании		**38/16**		
Тема 1.1 Контроль качества на предприятиях общественного питания.	**Содержание**	12	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У.
	1. Концепция здорового питания.	1		
	2. Назначение и функции контроля качества.	1		
	3. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика.	2		
	4. Правила оказания услуг общественного питания. Рассмотрение производственных ситуаций.	2		
	5. Изучение нормативной и правовой базы контроля качества.	1		
	6. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических	1		

	регламентов на предприятиях общественного питания.			4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	В том числе практических занятий	4		
	1 Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания	4		
Тема 1.2 Методы контроля качества.	**Содержание**	26/16	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	1. Определение методов контроля качества продукции общественного питания.	2		
	2. Органолептические методы контроля.	2		
	3. Измерительные, регистрационные методы контроля.	2		
	4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг в общественном питании. Этапы проведения контроля. Бракераж.	2		
	5. Виды дефектов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Меры предупреждения дефектов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	2		
	В том числе практических занятий	16/16		
	1. Лабораторная работа № 1. Проверка вкусовой чувствительности дегустаторов.	4/4		
	2. Лабораторная работа № 2. Определение вкуса и запаха питьевой воды.	4/4		
	3. Лабораторная работа № 3. Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.	4/4		
	4. Лабораторная работа № 4. Определение качества продуктов при помощи нитрат-тестера.	4/4		
Раздел 2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции		**20/6**		
Тема 2.1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Отбор проб	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З
	1. Правила отбора проб на предприятиях общественного питания. Рассмотрение производственных ситуаций.	2		
	2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1		
	3. Испытательные лаборатории. Аккредитация испытательных лабораторий.	1		

				5.1.05
Тема 2.2. Идентификация и виды фальсификации сырья и продукции.	**Содержание**	16/6	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	1. Идентификация продукции.	2		
	2. Виды фальсификации. Рассмотрение производственных ситуаций.	2/2		
	3. Ответственность за реализацию фальсифицированной продукции.	2		
	В том числе практических занятий	8/4		
	1 Практическое занятие № 2. Изучение требований ГОСТ 30390-2013.	4		
	2. Лабораторная работа № 5. Идентификация и фальсификация различных видов продукции на соответствие требованиям нормативных документов.	4/4		
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**62/22**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по данной специальности.

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, в соответствии с п.6.1.2.3 образовательной программы по данной 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. Контроль качества продукции и услуг общественного питания / Н. Д. Габа, Т. В. Жаркова. – Москва: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.
2. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
3. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
4. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): http://www.horeca.ru/;

3.2.3. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 12.03.99 № 52-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].
3. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].
4. Гражданский кодекс Российской Федерации: // Консультант Плюс [электронный ресурс].
5. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс].
6. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].
7. О стандартизации в Российской Федерации: федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390 - 2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения лабораторных работ № 1-5 и практических занятий №1-2. Промежуточный контроль: предусмотренная форма дифференцированный зачет.
Уметь: - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Активность поведения на занятиях; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет.

Приложение 3.11

К ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 5.6	У 5.6.05	Организовывать продвижение сайта в Интернете	З 5.6.04	Виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
	У 5.6.06	Использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде	З 5.6.05.	Основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
			З 5.6.06	Технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
ОК 1	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	Зо 02.02	приемы структурирования

		источники информации		информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Анализ и проектирование коммуникационной среды электронного бизнеса		**40/40**		
	Содержание	**14**		
Тема 1.1. Понятие электронного бизнеса	1. Понятие электронного бизнеса и электронной коммерции, история их возникновения. Физические и цифровые товары и услуги в интернете. Бизнес-сайт и его продвижение.	2	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 4.4.05, У 5.6.06, 5.6.4.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	2. Основные виды деятельности компаний электронного бизнеса	2		
	3. Понятие электронного документа и электронно-цифровой подписи.	2		
	4. Российское законодательство о различных видах электронного взаимодействия с участием бизнес-организаций: заключение в электронном виде договоров, оформление электронных счетов- фактур, сдача в электронном виде налоговой отчетности.	2		
	5. Виды компаний по их отношению к электронному бизнесу.	2		
	6. Преимущества электронного бизнеса для компаний и потребителей.	2		
	7. Электронно-цифровая подпись.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		У 5.6.05, У 5.6.06,
	Практическая работа №1 Электронные деньги, платежные	4	ПК. 5.6	

	интернет-системы, интернет-банкинг.		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	Практическая работа №2. Информационно-справочные системы	2		
	Практическая работа №3. Характеристика рынка потребителя как модели бизнеса.	2		
Тема 1.2 Основные формы присутствия компаний в Интернете.	**Содержание**	**14**		
	1. Основные особенности коммерческой деятельности в среде Интернет.	2	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04,
	2. Электронная визитная карточка. Электронный каталог.	2		
	3. Электронный магазин и электронный киоск.	2		
	4. Имидж продукта и его инновационное развитие. Рекламная идея, функциональная и имиджевая реклама, основные условия эффективной рекламы.	2		
	5. Понятие бренда. Трейд-маркинг, брендинг, рестайлинг, ребрендинг, кобрендинг.	2		
	6. Электронные магазины	2		
	7. Электронные платежные системы.	2		

				Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическая работа №7. Заключение договоров с использованием электронных средств	4		
Раздел 2. Разработка средств для продвижения товаров и услуг		**38 / 38**		
Тема 2.3. Электронный бизнес в социальных сетях	**Содержание**	**4**	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 04.01, Уо 04.02
	1. Понятие мобильного контента.	2		
	2. Основные тенденции и особенности мобильного электронного бизнеса.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.02, Уо 01.04,
	Практическая работа №9 Мобильные платежи	2		
	Практическая работа №10 Мобильный маркетинг и реклама	2		
	Практическая работа №11 Социальное программное обеспечение	2		
	Практическая работа №12 Мобильные сервисы и	2		

	приложения			Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
Тема 2.4. Создание бизнес-сайта средствами специализированного программного обеспечения	**Содержание**	**4**		
	1. Этапы разработки и внедрения веб-сайта компании	2	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 4.4.06, Уо 01.02, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	2. Открытое программное обеспечение	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		
	Практическая работа №13 CMS системы	2		
	Практическая работа №14 Знакомство с возможностями сервиса GoogleSites	2		
	Практическая работа №15 Интерфейса редактора сайтов Google	4		
	Практическая работа №16 Работа со страницами сайта	4		
	Практическая работа №17 Вставка объектов на страницы сайтов	4		
	Практическая работа №18 Публикация сайта в сети Интернет	4		
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего		**78**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Информатика», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной профессии.
Лаборатории «Цифровое моделирование», «Информационные технологии», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.
2. Ю. Д. Романова Экономическая информатика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / [и др.] ; под редакцией Ю. Д. Романовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 495 с.

3.2.2. Основные электронные издания
1. Баженов Р.И. Интеллектуальные информационные технологии в управлении: учебное пособие / Баженов Р.И.. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-4497-1864-8. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/127570.html (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. И.В. Ильин .Архитектура предприятия и цифровая трансформация : учебное пособие — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2022. — 74 c. — ISBN 978-5-7422-7661-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128639.html (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
методы работы в профессиональной и смежных сферах	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
структуру плана для решения задач	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование

приемы структурирования информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
содержание актуальной нормативно-правовой документации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
современная научная и профессиональная терминология	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
возможные траектории профессионального развития и самообразования	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

правила разработки бизнес-планов	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок выстраивания презентации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
кредитные банковские продукты	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
основы проектной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
Организовывать продвижение сайта в Интернете	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование

Использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
определять этапы решения задачи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
составлять план действия	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
определять необходимые ресурсы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
реализовывать составленный план	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
определять задачи для поиска информации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
определять необходимые источники информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
выделять наиболее значимое в перечне информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
оценивать практическую значимость результатов поиска	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на	Тестирование

	вопросы.	
оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
использовать современное программное обеспечение	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
применять современную научную профессиональную терминологию	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

	контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
презентовать бизнес-идею	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
определять источники финансирования	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
организовывать работу коллектива и команды	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на	Тестирование

	вопросы.	

Приложение 5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,

		нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

		реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	**100**

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия,

позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

Приложение 6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

ООО «Европа»

наименование организации-работодателя

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя 3
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока 8
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока 14
3.1. Учебный план 14
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства 15
3.3. Рабочая программа профессионального модуля 16

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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. Надпрофессиональнаячасть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		ВД 6 Организация обслуживания в организациях питания
33.013 Официант, бармен		
ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/01.3	ПК 6.4
	ТФ А/02.3	ПК 62 ПК .6.4
	ТФ А/03.3	ПК 6.1 ПК 6.4
	ТФ А/04.3	ПК 6.1 ПК 6.4
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4	ПК 6.4 ПК 6.5
	ТФ В/02.4	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	ТФ В/03.4	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	ТФ В/04.4	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	ТФ В/05.4	ПК 6.4 ПК 6.6

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	**Уровень базовый**	**Уровень мастерства**	
КК 01. Анализ информации и выработка решений	«-»	«+»	«-»	**ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09**
КК 02. Планирование и организация деятельности	«-»	«+»	«-»	**ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07, ОК 09**
КК 03. Ориентация на результат	«-»	«+»	«-»	**ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11**
КК 04. Построение отношений, эффективная коммуникация	«-»	«+»	«-»	**ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09**
КК 05. Открытость новому	«-»	«+»	«-»	**ОК 06, ОК 04,ОК 07, ОК 09**
КК 06. Социальный интеллект	«-»	«+»	«-»	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11**

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01.Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в томчисле неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации
КК 02. Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART). Расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат
КК 03. Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (метод SMART или другие альтернативные подходы к постановке целей), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем
КК 04. Построение отношений, эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию
КК 05. Открытость новому	Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт

	других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения
КК 06. Социальный интеллект	Обладает социальной гибкостью и проницательностью, умеет видеть реальное положение вещей, предугадать поведение других. Оперативно и эффективно действует в разных ситуациях, гибок, может справиться с разными задачами, способен адекватно оценить ситуацию. Стрессоустойчив, сохраняет высокую продуктивность в ситуации давления и стресса, не теряет над собой контроль. Гибко меняет стиль общения в зависимости от аудитории и от стоящей задачи. Находит общий язык и взаимопонимание с аудиториями разного уровня и разными интересами. Умеет взаимодействовать с собеседниками любого уровня.

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 сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		**Умения:**
		У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**Умения:**
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
			Знания:
		З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,		**Умения:**
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные

	сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		требования;
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
			Знания:
		З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**Умения:**
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
			Знания:
		З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		**Умения:**
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
			Знания:
		З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПК. 5. 6 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий		**Умения:**
		У 5.6.01	организовывать продвижение сайта в Интернете
		У 5.6.02	использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде
			Знания:
		З 5.6.01	виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к

			электронной форме
		З 5.6.02	основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
		З 5.6.03	технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
ВД. 6 Организация обслуживания в организациях питания	**ПК 6.1** Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		**Навыки:**
		Н.6.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
		Н.6.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
		Н.6.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
			Умения:
		У.6.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.6.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
		У.6.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
			Знания:
		З.6.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		З.6.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
		З.6.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
		З.6.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	ПК 6.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм		**Навыки:**
		Н.6.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
		Н.6.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов

	собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	Н.6.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.6.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			Умения:
		У.6.2.01	представлять себя гостю профессионально
		У.6.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
		У.6.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
		У.6.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
		У.6.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
		У.6.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.6.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		У.6.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.6.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		У.6.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
			Знания:
		З.6.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
		З.6.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
		З.6.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию

		З.6.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		З.6.2.05	методы организации труда официантов
		З.6.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		З.6.2.07	способы подачи блюд
		З.6.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		З.6.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
		З.6.2.10	кулинарную характеристику блюд
		З.6.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
		З.6.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		З.6.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
		З.6.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	ПК 6.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания		**Навыки:**
		Н.6.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.6.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		Н.6.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
			Умения:
		У.6.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		У.6.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.6.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.6.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания

			потребителей
		У.6.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		У.6.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
			Знания:
		З.6.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		З.6.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		З.6.3.03	методы организации труда официантов
		З.6.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		З.6.3.05	способы подачи блюд
		З.6.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		З.6.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
		З.6.3.08	кулинарную характеристику блюд
		З.6.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
		З.6.4.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		З.6.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК 6.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания		**Навыки:**
		Н.6.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Н.6.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
		Н.6.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		Н.6.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Н.6.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
		Н.6.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.6.4.07	приготовления и подачи смешанных

			напитков и коктейлей
		Н.6.4.08	приготовления и подачи простых закусок
		Н.6.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
			Умения:
		У.6.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
		У.6.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		У.6.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
		У.6.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		У.6.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		У.6.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		У.6.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.6.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
			Знания:

		З.6.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
		З.6.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		З.6.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	ПК 6.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета		**Навыки:**
		Н.6.5.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		Н.6.5.02	принятия и оформления платежей
			Умения:
		У.6.5.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
		У.6.5.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
			Знания:
		З.6.5.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	ПК 6.6 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		**Навыки:**
		Н.6.6.01	приготовления и подачи горячих напитков
		Н.6.6.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
			Умения:
		У.6.6.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		У.6.6.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		У.6.6.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
			Знания:
		З.6.6.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
		З.6.6.02	технологию приготовления смешанных и горячих напитков
		З.6.6.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ 1	**Дополнительный профессиональный блок (ООО «Европа»)**	**404**	**358**	3
ОП.10	Контроль качества продуктов	62	22	
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	78	78	
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**264**	**258**	**3**
ПМ.06	Организация обслуживания в организациях питания	264	258	3
МДК.06.01	МДК 06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	36	3
МДК.06.02	МДК.06.02 Организация обслуживания потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков	78	78	3
УП.06	Учебная практика	72	72	3
ПП.06	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
Итого:		**404**	**358**	Х

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	**Учебная практика** **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Работа с меню и картой вин предприятия. 3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов. 4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. 5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола. 6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. 7. Подача супов и вторых горячих блюд. 8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями. 9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена. 10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре. 11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.	ПМ.06	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Торговые помещения: торговый и банкетный залы; производственные помещения: холодный и горячий цеха; вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды ООО «Европа»	Руководитель структурного подразделения

2.	**Производственная практика раздела** **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг. 6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре. 7.Методы и формы обслуживания в баре. 8. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей. 9.Приготовление безалкогольных смешанных напитков. 10.Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков. 11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.	ПМ.06	Организация обслуживания в организациях питания	72	6	Торговые помещения: торговый и банкетный залы; производственные помещения: холодный и горячий цеха; вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды ООО «Европа»	Руководитель структурного подразделения

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.10

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Контроль качества продуктов»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Контроль качества продуктов»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Контроль качества продуктов» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.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	составить план действия;	Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определить 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	реализовать 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	Зо 02.02	приемы структурирования

		источники информации; планировать процесс поиска;		информации;
	Уо 02.03	структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска		
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 объяснить свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1.	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;	З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
	У 1.1.23	использовать нитрат-тестер		

		для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2.	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
			З 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 1.3.	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;		
ПК 1.4.	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
ПК 1.5.	У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении

				хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторно-практические занятия	28
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 т.ч. в форме практичес-кой подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Введение		**2**		
Введение	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	1. Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	2		
Раздел 1. Контроль в общественном питании		**38/16**		
Тема 1.1 Контроль качества на предприятиях общественного питания.	**Содержание**	12	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У.
	1. Концепция здорового питания.	1		
	2. Назначение и функции контроля качества.	1		
	3. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика.	2		
	4. Правила оказания услуг общественного питания. Рассмотрение производственных ситуаций.	2		
	5. Изучение нормативной и правовой базы контроля качества.	1		
	6. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических	1		

	регламентов на предприятиях общественного питания.			4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	В том числе практических занятий	4		
	1 Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания	4		
Тема 1.2 Методы контроля качества.	**Содержание**	26/16	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	1. Определение методов контроля качества продукции общественного питания.	2		
	2. Органолептические методы контроля.	2		
	3. Измерительные, регистрационные методы контроля.	2		
	4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг в общественном питании. Этапы проведения контроля. Бракераж.	2		
	5. Виды дефектов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Меры предупреждения дефектов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	2		
	В том числе практических занятий	16/16		
	1. Лабораторная работа № 1. Проверка вкусовой чувствительности дегустаторов.	4/4		
	2. Лабораторная работа № 2. Определение вкуса и запаха питьевой воды.	4/4		
	3. Лабораторная работа № 3. Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.	4/4		
	4. Лабораторная работа № 4. Определение качества продуктов при помощи нитрат-тестера.	4/4		
Раздел 2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции		**20/6**		
Тема 2.1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Отбор проб	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З
	1. Правила отбора проб на предприятиях общественного питания. Рассмотрение производственных ситуаций.	2		
	2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1		
	3. Испытательные лаборатории. Аккредитация испытательных лабораторий.	1		

				5.1.05
Тема 2.2. Идентификация и виды фальсификации сырья и продукции.	**Содержание**	16/6	ОК 01, ОК 02, ОК 10, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Уо 01.01 - Уо 01.09, Уо 02.01- Уо 02.06, Уо 10.01 - Уо 10.05, Зо 01.01 - Зо 01.06, Зо 02.01- Зо 02.03, Зо 10.01 - Зо 10.05, У 1.1.19, У 1.1.20, У 1.1.23, У 2.1.10, У 3.1.03, У 3.1.13, У. 4.1.03, У 5.1.03, З 1.1.04, З 1.1.12, З 2.1.05, З 2.1.15, З 3.1.05, З 4.1.05, З 5.1.05
	1. Идентификация продукции.	2		
	2. Виды фальсификации. Рассмотрение производственных ситуаций.	2/2		
	3. Ответственность за реализацию фальсифицированной продукции.	2		
	В том числе практических занятий	8/4		
	1 Практическое занятие № 2. Изучение требований ГОСТ 30390-2013.	4		
	2. Лабораторная работа № 5. Идентификация и фальсификация различных видов продукции на соответствие требованиям нормативных документов.	4/4		
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**62/22**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по данной специальности.

Лаборатория «Контроль качества и безопасности сырья», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, в соответствии с п.6.1.2.3 образовательной программы по данной 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. Контроль качества продукции и услуг общественного питания / Н. Д. Габа, Т. В. Жаркова. – Москва: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.
2. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
3. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
4. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): http://www.horeca.ru/;

3.2.3. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 12.03.99 № 52-ФЗ // Консультант Плюс [электронный ресурс].
3. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].
4. Гражданский кодекс Российской Федерации: // Консультант Плюс [электронный ресурс].
5. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс].
6. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].
7. О стандартизации в Российской Федерации: федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ// Консультант Плюс [электронный ресурс].
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390 - 2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения лабораторных работ № 1-5 и практических занятий №1-2. Промежуточный контроль: предусмотренная форма дифференцированный зачет.
Уметь: - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Активность поведения на занятиях; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет.

Приложение 3.11

К ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 5.6	У 5.6.05	Организовывать продвижение сайта в Интернете	З 5.6.04	Виды стратегий по переходу от традиционной формы ведения бизнеса к электронной форме
	У 5.6.06	Использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде	З 5.6.05.	Основные возможности использования социальных сетей для бизнеса, их основные услуги
			З 5.6.06	Технологии Интернет-рекламы, особенности изучения внешней среды в сети Интернет
ОК 1	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	Зо 02.02	приемы структурирования

		источники информации		информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Анализ и проектирование коммуникационной среды электронного бизнеса		**40/40**		
	Содержание	**14**		
Тема 1.1. Понятие электронного бизнеса	1. Понятие электронного бизнеса и электронной коммерции, история их возникновения. Физические и цифровые товары и услуги в интернете. Бизнес-сайт и его продвижение.	2	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 4.4.05, У 5.6.06, 5.6.4.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	2. Основные виды деятельности компаний электронного бизнеса	2		
	3. Понятие электронного документа и электронно-цифровой подписи.	2		
	4. Российское законодательство о различных видах электронного взаимодействия с участием бизнес-организаций: заключение в электронном виде договоров, оформление электронных счетов- фактур, сдача в электронном виде налоговой отчетности.	2		
	5. Виды компаний по их отношению к электронному бизнесу.	2		
	6. Преимущества электронного бизнеса для компаний и потребителей.	2		
	7. Электронно-цифровая подпись.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04,
	Практическая работа №1 Электронные деньги, платежные интернет-системы, интернет-банкинг.	4	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03,	

	Практическая работа №2. Информационно-справочные системы	2	ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	Практическая работа №3. Характеристика рынка потребителя как модели бизнеса.	2		
Тема 1.2 Основные формы присутствия компаний в Интернете.	**Содержание**	**14**		
	1. Основные особенности коммерческой деятельности в среде Интернет.	2	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04,
	2. Электронная визитная карточка. Электронный каталог.	2		
	3. Электронный магазин и электронный киоск.	2		
	4. Имидж продукта и его инновационное развитие. Рекламная идея, функциональная и имиджевая реклама, основные условия эффективной рекламы.	2		
	5. Понятие бренда. Трейд-маркинг, брендинг, рестайлинг, ребрендинг, кобрендинг.	2		
	6. Электронные магазины	2		
	7. Электронные платежные системы.	2		

				Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическая работа №7. Заключение договоров с использованием электронных средств	4		
Раздел 2. Разработка средств для продвижения товаров и услуг		**38 / 38**		
Тема 2.3. Электронный бизнес в социальных сетях	**Содержание**	**4**	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.05, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 04.01, Уо 04.02
	1. Понятие мобильного контента.	2		
	2. Основные тенденции и особенности мобильного электронного бизнеса.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 5.6.06, Уо 01.02, Уо 01.04, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02,
	Практическая работа №9 Мобильные платежи	2		
	Практическая работа №10 Мобильный маркетинг и реклама	2		
	Практическая работа №11 Социальное программное обеспечение	2		
	Практическая работа №12 Мобильные сервисы и приложения	2		

				Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
Тема 2.4. Создание бизнес-сайта средствами специализированного программного обеспечения	**Содержание**	**4**		
	1. Этапы разработки и внедрения веб-сайта компании	2	ПК. 5.6 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК 05, КК 06	У 5.6.05, У 5.6.06, З 5.6.04, З 5.6.05, З 4.4.06, Уо 01.02, Зо 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08, Зо 02.04, Уо 03.01, Уо 03.04, Уо 03.08, Зо 03.05, Зо 03.06
	2. Открытое программное обеспечение	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		
	Практическая работа №13 CMS системы	2		
	Практическая работа №14 Знакомство с возможностями сервиса GoogleSites	2		
	Практическая работа №15 Интерфейса редактора сайтов Google	4		
	Практическая работа №16 Работа со страницами сайта	4		
	Практическая работа №17 Вставка объектов на страницы сайтов	4		
	Практическая работа №18 Публикация сайта в сети Интернет	4		
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего		**78**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Информатика», оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1 образовательной программы по данной профессии.
Лаборатории «Цифровое моделирование», «Информационные технологии», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации 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. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.
2. Ю. Д. Романова Экономическая информатика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / [и др.] ; под редакцией Ю. Д. Романовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 495 с.

3.2.2. Основные электронные издания
1. Баженов Р.И. Интеллектуальные информационные технологии в управлении: учебное пособие / Баженов Р.И.. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-4497-1864-8. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/127570.html (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. И.В. Ильин .Архитектура предприятия и цифровая трансформация : учебное пособие — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2022. — 74 c. — ISBN 978-5-7422-7661-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128639.html (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
методы работы в профессиональной и смежных сферах	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
структуру плана для решения задач	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование

приемы структурирования информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
содержание актуальной нормативно-правовой документации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
современная научная и профессиональная терминология	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
возможные траектории профессионального развития и самообразования	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

правила разработки бизнес-планов	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
порядок выстраивания презентации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
кредитные банковские продукты	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
основы проектной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
Организовывать продвижение сайта в Интернете	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
Использовать рекламу и бренды товаров и услуг в электронной среде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий

	Рациональность действий.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
определять этапы решения задачи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
составлять план действия	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
определять необходимые ресурсы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
реализовывать составленный план	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
определять задачи для поиска информации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
определять необходимые источники информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
выделять наиболее значимое в перечне информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
оценивать практическую значимость результатов поиска	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на	Тестирование

	вопросы.	
оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
использовать современное программное обеспечение	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
применять современную научную профессиональную терминологию	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

	ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
презентовать бизнес-идею	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
определять источники финансирования	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
организовывать работу коллектива и команды	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания»

Дополнительный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 64

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 65

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 06 Организация обслуживания в организациях питания»

Код и Наименование профессионального модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания в организациях питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация обслуживания в организациях питания
ПК 6.1	Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 6.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов
ПК 6.3	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
ПК 6.4	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 6.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 6.6	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
	Н.6.1.02	встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню
	Н.6.1.03	подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.6.2.01	встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
	Н.6.2.02	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
	Н.6.2.03	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.6.2.04	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

	Н.6.3.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.6.3.02	обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
	Н.6.3.03	применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
	Н.6.4.01	подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
	Н.6.4.02	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
	Н.6.4.03	обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
	Н.6.4.04	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
	Н.6.4.05	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками
	Н.6.4.06	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.6.4.07	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
	Н.6.4.08	приготовления и подачи простых закусок
	Н.6.4.09	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
	Н.6.5.01	расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
	Н.6.5.02	принятия и оформления платежей
	Н.6.6.01	приготовления и подачи горячих напитков
	Н.6.6.02	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей
Уметь	У.6.1.01	подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.1.02	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
	У.6.1.03	быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения
	У.6.1.04	расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами
	У.6.2.01	представлять себя гостю профессионально
	У.6.2.02	демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры
	У.6.2.03	эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс
	У.6.2.04	всегда действовать честно и этично во всех отношениях с клиентами, коллегами и работодателем
	У.6.2.05	участвовать в непрерывном профессиональном развитии
	У.6.2.06	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	У.6.2.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.2.08	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.6.2.09	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
	У.6.2.10	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
	У.6.2.11	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями

	У.6.3.01	осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	У.6.3.02	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.6.3.03	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.6.3.04	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
	У.6.3.05	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
	У.6.3.06	консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	У.6.4.01	осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос
	У.6.4.02	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.4.03	обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
	У.6.4.04	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами
	У.6.4.05	профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
	У.6.4.06	подготавливать бар, буфет к обслуживанию
	У.6.4.07	обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
	У.6.4.08	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.6.4.09	готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
	У.6.5.01	предоставлять счет и производить расчет с потребителем
	У.6.5.02	производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
	У.6.6.01	готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	У.6.6.02	осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
	У.6.6.03	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	З.6.1.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания

	З.6.1.02	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов
	З.6.1.03	способы расстановки мебели в торговом зале
	З.6.1.04	правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	З.6.2.01	виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них
	З.6.2.02	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания
	З.6.2.03	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	З.6.2.04	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	З.6.2.05	методы организации труда официантов
	З.6.2.06	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	З.6.2.07	способы подачи блюд
	З.6.2.08	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
	З.6.2.09	правила и технику уборки использованной посуды
	З.6.2.10	кулинарную характеристику блюд
	З.6.2.11	правила сочетаемости напитков и блюд
	З.6.2.12	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	З.6.2.13	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	З.6.2.14	этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков
	З.6.3.01	правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	З.6.3.02	важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
	З.6.3.03	методы организации труда официантов
	З.6.3.04	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
	З.6.3.05	способы подачи блюд
	З.6.3.06	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
	З.6.3.07	правила и технику уборки использованной посуды
	З.6.3.08	кулинарную характеристику блюд
	З.6.3.09	правила сочетаемости напитков и блюд
	З.6.3.10	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	З.6.3.11	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	З.6.4.01	материально-техническую и информационную базу обслуживания
	З.6.4.02	материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	З.6.4.03	правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда
	З.6.5.01	порядок оформления счетов и расчета с потребителем
	З.6.6.01	характеристику алкогольных и безалкогольных напитков
	З.6.6.02	технологию приготовления смешанных и горячих напитков
	З.6.6.03	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 264

в том числе в форме практической подготовки 258

Из них на освоение МДК 114

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания	36	36	24	12				
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Раздел 2. Технология обслуживания за барной стойкой	78	78	38	40				
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	6					6		
	Всего:	264	258	62	52		6	72	72

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. Технология обслуживания в организациях питания		**36/36**		
МДК 06.01Технология обслуживания в организациях питания		34/34		
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания	**Содержание**	**2**		
	1. Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал. Расположение и связь с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению. Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервизной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.2.Оборудование залов	**Содержание**	**2**		
	1. Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования.	2	ПК 6.1	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02,

	Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы	**Содержание**	**2**		
	1. Краткая характеристика и назначение фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Основные и вспомогательные приборы и их назначение	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02,

				Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №1 «Изучение столовой посуды и приборов»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.4. Столовое бельё. Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	**Содержание**	**2**		
	1. Характеристика скатертей, мольтонов, наперонов, салфеток, ручников и полотенец. Порядок получения и хранения столового белья. Правила и способы складывания скатертей, приемы складывания салфеток	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02,	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02,

			КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №2 «Работа с текстилем»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03

				Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.5 Основы составления меню	**Содержание**	**2**		
	1. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню. Карты напитков	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.6. Последовательность и техника сервировки столов	**Содержание**	**2**		
	1. Приёмы полировки посуды и приборов. Правила сервировки столов. Предварительная и дополнительная сервировка столов. Сервировка столов к завтраку, обеду и ужину	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02,

				Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №3 «Сервировка столов к завтраку, обеду, ужину»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.7.	**Содержание**	**2**		

Обслуживание потребителей в ресторане	1. Подготовка к обслуживанию. Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом. Получение и подача продукции сервис-бара. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (silver service). Подача блюд с помощью подсобного стола (gueridon service). Русский метод подачи (в стол). Европейский и немецкий способы подачи блюд	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03

				Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическая работа №4 «Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок различными способами»	2	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02,

				Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Практическая работа №5 «Подача супов и вторых горячих блюд различными способами»	2	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо

				01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Практическая работа №6 «Подача сладких блюд, фруктов и горячих напитков различными способами»	2	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,У.6.4.09 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.4.01, З.6.4.02,

				З.6.4.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Содержание	**2**		
	3. Формы расчёта с посетителями. Оформление бланка счёта. Расчёт с гостями наличными, банковской картой с помощью r-keeper.	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03

				Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.8. Банкеты и приёмы	**Содержание**	**4**		
	1. Виды банкетов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Правила расстановки столов, сервировки, размещения гостей, подачи блюд и напитков	2	ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо

				03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения	2	ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 1.9. Другие виды обслуживания	**Содержание**	**2**		
	1. Особенности организации и обслуживания съездов, конференций, конгрессов, совещаний. Особенности организации и обслуживания в номерах гостиниц. Служба рум сервис. Особенности организации обслуживания пассажиров на железнодорожном, авиа, авто и водном транспорте. Виды кейтеринга. Современные виды услуг и формы обслуживания	2	ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.3.01, Н.6.3.02, Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06,

				З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Промежуточная аттестация		2		
Раздел 2. Технология обслуживания барной стойкой		**78/78**		
МДК 06.02 Технология обслуживания барной стойкой		72/72		
Тема 2.1. Классификация баров, буфетов, их характеристика. Оснащение баров, буфетов	**Содержание**	**2**		
	1. История возникновения баров. Классификация баров, буфетов по производственному и торговому признакам, по ассортименту выпускаемой и реализуемой продукции согласно ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования». Типы баров и их характеристика. Торговые помещения баров, буфетов. Уровень предоставляемых услуг. Оснащение баров, буфетов	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо

				02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.2. Подготовка к обслуживанию в баре	**Содержание**	**4**		
	1. Барная мебель. Подготовительный этап обслуживания в баре. Организация рабочего места бармена	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Оборудование в баре. Посуда и инвентарь бара	2	ПК 6.1	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02,

			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №1 «Барная посуда и инвентарь»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02,

				Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.3. Коктейли и смешанные напитки. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	**Содержание**	**4**		
	1. История появления коктейлей. Международные единицы измерения жидкостей. Классификация смешанных напитков и коктейлей. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление коктейлей и смешанных напитков	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Основная схема построения смешанных напитков и коктейлей. Характеристика основных компонентов смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков. Вкусоароматические компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04,	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо

	при приготовлении смешанных напитков и коктейлей		КК 05, КК 06	01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическая работа №2 «Построение смешанных напитков и коктейлей по основной формуле»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02,

				Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Практическая работа №3 «Методы приготовления коктейлей»	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.4. Характеристика основных компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей	**Содержание**	**4**		
	1. Крепкоалкогольные напитки из зерна. Крепкоалкогольные напитки из винограда и фруктов. Крепкоалкогольные напитки из сахарного тростника, агавы, риса. Ликёры, аперитивы, абсент	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07

				Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	2. Классификация вин. Игристые вина и шампанское. Пиво. Безалкогольные напитки: минеральная, минерализованная и питьевая вода. Безалкогольные прохладительные напитки. Соки и морсы	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04 З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.5. Обслуживание посетителей в баре, буфете	**Содержание**	**2**		
	1. Основной этап обслуживания в баре. Встреча гостей бара, буфета, прием заказа. Обслуживание в обычном режиме, различных массовых и банкетных мероприятиях, в том числе	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.3.01, Н.6.3.02,

	и выездных. Заключительный этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.3.03, Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09, Н.6.5.01, Н.6.5.02 У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.3.01, У.6.3.02, У.6.3.03, У.6.3.04, У.6.3.05, У.6.3.06, У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07,У.6.4.08, У.6.4.09 У.6.5.01, У.6.5.02 З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14, З.6.3.01, З.6.3.02, З.6.3.03, З.6.3.04, З.6.3.05, З.6.3.06, З.6.3.07, З.6.3.08, З.6.3.09, З.6.3.10, З.6.3.11, З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.5.01 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 Уо 02.01, Уо 02.02,

				Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.6. Работа с меню, картой вин, коктейлей	**Содержание**	**2**		
	1. Изучение правил работы с меню баров, буфетов, с картой вин и коктейлей. Карта вин, назначение, оформление, порядок расположения коктейлей. Карта коктейлей, назначение, порядок расположения алкогольных напитков. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню. Карта вин и коктейлей. Составление и оформление. Рекомендации потребителям по напиткам и продукции баров, буфетов	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07,

				Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**		
	Практическая работа №4 «Работа с меню, картой вин и коктейлей»	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.1.01, Н.6.1.02, Н.6.1.03, Н.6.2.01, Н.6.2.02, Н.6.2.03, Н.6.2.04, Н.6.4.01 У.6.1.01, У.6.1.02, У.6.1.03, У.6.1.04, У.6.2.01, У.6.2.02, У.6.2.03, У.6.2.04, У.6.2.05, У.6.2.06, У.6.2.07, У.6.2.08, У.6.2.09, У.6.2.10, У.6.2.11, У.6.4.01, З.6.1.01, З.6.1.02, З.6.1.03, З.6.1.04, З.6.2.01, З.6.2.02, З.6.2.03, З.6.2.04, З.6.2.05, З.6.2.06, З.6.2.07, З.6.2.08, З.6.2.09, З.6.2.10, З.6.2.11, З.6.2.12, З.6.2.13, З.6.2.14 Уо 01.01, Уо 01.02,

				Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Аперитивы. Освежающие напитки. Молочные напитки. Эг-ноги. Флипы, физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Шербеты	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09

				Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Лабораторная работа №1 «Приготовление, оформление и подача аперитивов, освежающих напитков, молочных коктейлей и эг-ногов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07

				Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Лабораторная работа №2 «Приготовление, оформление и подача флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками и шербеты»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02,

				Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.8. Приготовление алкогольных смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Эг-ноги, флипы, физы, дейзи, слинги	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02,

				Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №3 «Приготовление, оформление и подача эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03

				Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.9. Приготовление длинных смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки и швеппс	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №4 «Приготовление, оформление и	4	ПК 6.4, ПК 6.7	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03,

	подача напитков хайбол, коллинз, кулер, рикки и швеппс»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.10. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	**Содержание**	**2**		
	1. Коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Короткие смешанные напитки	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08,

			КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №5 «Приготовление, оформление и подача коблеров, сэнгэри, джулепов, фиксов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04,	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02,

			КК 05, КК 06	У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.11. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе чая и кофе	**Содержание**	**2**		
	1. Грог, тодди. Горячие смешанные напитки на основе чая. Помол и способы приготовления кофе, ассортимент кофе, кофе с молоком. Смешанные напитки на основе кофе	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08,

				У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Лабораторная работа №6 «Приготовление кофейных напитков»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03

				З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Тема 2.12. Приготовление коктейлей аперитивов и диджестивов на основе алкоголя. Приготовление экзотических, эксклюзивных коктейлей. Тики-коктейлей	**Содержание**	**4**		
	1. Коктейли аперитивы на основе водки, джина, виски, рома, ароматизированных вин, вермутов, биттеров. Коктейли группы сауэр, фрозен, смэш, со сливками и мороженым. Слоистые коктейли	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03

				Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	3. Коктейли с шампанским, коктейли группы ойстер. Коктейли группы кордиал, фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликёром «Самбука», коктейли с Абсентом. Экзотические, эксклюзивные коктейли, тики-коктейли	2	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09

				Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Лабораторная работа №7 «Приготовление, оформление и подача коктейлей аперитивов на основе водки, джина, виски, рома, ароматизированных вин, вермутов, биттеров и слоистых коктейлей»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07

				Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
	Лабораторная работа №8 «Приготовление, оформление и подача коктейлей диджестивов»	4	ПК 6.4, ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 КК 01, КК 02, КК 03, КК04, КК 05, КК 06	Н.6.4.01, Н.6.4.02, Н.6.4.03, Н.6.4.04, Н.6.4.05, Н.6.4.06, Н.6.4.07, Н.6.4.08, Н.6.4.09 Н.6.6.01, Н.6.6.02 У.6.4.01, У.6.4.02, У.6.4.03, У.6.4.04, У.6.4.05, У.6.4.06, У.6.4.07, У.6.4.08, У.6.4.09, У.6.6.01, У.6.6.02, У.6.6.03 З.6.4.01, З.6.4.02, З.6.4.03, З.6.6.01, З.6.6.02, З.6.6.03 Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 01.01, Зо 01.02,

				Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 04.01, Зо 04.02
Промежуточная аттестация		6		
Учебная практика **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Работа с меню и картой вин предприятия. 3. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов. 4. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. 5. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола. 6. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. 7. Подача супов и вторых горячих блюд. 8. Подача сладких блюд, кондитерских изделий и фруктов. Подача ликероводочной продукции, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями. 9. Ознакомление с баром, буфетом. Организация рабочего места бармена. 10. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре. 11. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.		72		
Производственная практика раздела **Виды работ** 1. Знакомство с базой прохождения практики, структурой предприятия, нормативными документами. Распорядок дня, режим работы. Прохождение вводного инструктажа. 2. Обслуживание потребителей в предприятии общественного питания. 3. Порядок приема заказов на обслуживание различных видов банкетов. Сервировка стола и обслуживание для различных видов торжеств. 4. Обслуживание в номерах гостиниц. 5. Обслуживание вне ресторана. Обслуживание кейтеринг. 6. Работа с картой вин и коктейльной картой в баре.		72		

7.Методы и формы обслуживания в баре. 8. Работа с системой r-keeper в обслуживание посетителей. 9.Приготовление безалкогольных смешанных напитков. 10.Приготовление коктейлей на основе алкогольных напитков. 11. Приготовление фирменных коктейлей предприятия общественного питания.			
Промежуточная аттестация	**6**		
Всего	**264**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис», оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Ресторанный сервис» Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Молодые профессионалы».

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

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. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 308 с.

2. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2021. – 248 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник среднего профессионального образования. - Моска: КНОРУС, 2022. – 322 с.

4. Самашка П.Р., Крутилова Е.Е., Панов Я.В. Учебник бармена: учеб.пособие для студентов среднего профессионального образования. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. – 274 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1.Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе. Виртуальный практикум.– Москва: Академия. URL: https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/- Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». URL: https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/

3. ГОСТы и стандарты. URL: http://standartgost.ru/

4. Международная платформа для барменов Inshaker. URL: http://ru.inshaker.com/

5. Рестораны Москвы. Отзывы, обзоры, рейтинги. URL: www.restoran.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.

2. Солдатов Д.В. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Рациональность организации рабочего места. Соблюдение санитарных норм при подготовке баров, буфетов, залов к обслуживанию	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - тестирования для контроля знаний по темам МДК; - зачетов по учебной и производственной практике; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ Экзамен по модулю
ПК 6.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 6.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 6.4 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Правильность эксплуатации инвентаря, весо-измерительного и торгово-технологического оборудования, устранение неполадок и сбоев в работе кассового аппарата.Точность работы. Скорость выполнения работ	
ПК 6.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Порядок оформления счетов и правильность расчета, с потребителями используя r-keeper. Точность работы. Скорость	

ПК 6.6 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки	Промежуточная аттестация: –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии	
ОК 04. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	