



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»

**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 29.08.2023 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ «Чистопольский
сельскохозяйственный техникум им. Г.И.
Усманова»

приказ № 70-ОД от 29.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО Агрофирма «Чистопольская»

Директор _____ / Габутдинов Р.Р.
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.....	5
4.1. Общие компетенции.....	5
4.2. Профессиональные компетенции	10
Раздел 5. Структура образовательной программы	75
5.1. Учебный план.....	75
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	83
5.3. Календарный учебный график.....	91
5.4. Рабочая программа воспитания	92
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	92
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	92
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	96
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	98
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	98
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	99
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	99
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	100
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 в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет 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 43.01.09 Повар, кондитер 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 09.12.2020 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 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 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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 43.01.09 Повар, кондитер 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: 43.01.09 Повар, кондитер – 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер – 2 г.10мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению.

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 и Приложении 6.

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

		структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска,
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	основы проектной деятельности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике
		на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения

	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Навыки: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

изделий разнообразного ассортимента	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов,

		материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

		правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Навыки: обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
		Умения: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;

		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; 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.	Навыки: приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Навыки: приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;

		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
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.	Навыки: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,

		хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Знания: 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; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования

		(комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки: подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и

		отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии

		оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями

	заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; 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.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых;

		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд

		и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; 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;

		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; 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.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями Н 2.6.2 при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,

		творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных

		изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра,

		муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	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.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи.

		кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней

		птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

		кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки: подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий,

		закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Знания: 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; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных

		изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные

		компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи

		соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования

		при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;

		правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца;

		фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

		сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности

		пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; 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.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты

		вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
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.	Навыки: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей,

		приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Знания: 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; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких

	блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;

		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков

		разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; порционировать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка 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.	Навыки: подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знания: 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; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при

		подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; 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.	Навыки: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями

	заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного

		сырья, его свойств; подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья,

	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Навыки: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе

		приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление хлебобулочной продукции	ПК 6.1 Приготовление теста	Навыки: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста

		Умения: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания
		Знания: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; правила работы на тестоприготовительном оборудовании
	ПК.6.2 Разделка теста	Навыки: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования

		Умения: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами Знания: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
	ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Навыки: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

		Умения: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; определять готовность изделий при выпечке; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой
		Знания: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; методы определения готовности изделий при выпечке
	ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	Навыки: Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
		Умения: Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства Применять инструменты и методы Бережливого производства

		Знания: Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий, Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
Обязательная часть образовательной программы				
ОУП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1476	70	1,2,3
ОУП	Базовые общеобразовательные предметы	1120	50	
ОУП 01	Русский язык	72	4	1
ОУП 02	Литература	108	4	1
ОУП 03	История	136	4	1
ОУП 04	Обществознание	72	2	3
ОУП 05	География	72	4	2
ОУП 06	Иностранный язык	112	4	1,2
ОУП 07	Математика	232	8	1,2
ОУП 08	Физическая культура	72	8	1
ОУП 09	Основы безопасности жизнедеятельности	68	4	1
ОУП 10	Физика	72	4	3
ОУП 11	Биология	72	4	1
ИП.01	Индивидуальный проект (предметом не является)	32		
ОУП	Профильные общеобразовательные предметы	288	16	1,2
ОУП 12	Информатика	144	8	1,2

ОУП 13	Химия	144	8	1
ПОО	Предметы по выбору	68	4	1
ОУП 14.1	Родная литература	68	4	1
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	339	134	1-4
ОП. 1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	16	1
ОП. 2	Основы товароведения продовольственных товаров	36	14	1
ОП. 3	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	16	1
ОП. 4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	12	2
ОП. 5	Основы калькуляции и учета	36	14	1
ОП. 6	Охрана труда	36	16	3
ОП. 7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	3
ОП. 8	Безопасность жизнедеятельности	51	6	3
ОП. 9	Физическая культура	36	6	2
ПЦ	Профессиональный цикл	2175	1620	1,2
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	459	348	1,2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	45	12	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	120	48	1,2
УП.01	Учебная практика	144	144	1
ПП.01	Производственная практика	144	144	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	475	366	2
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	60	24	2
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	121	54	2
УП.02	Учебная практика	216	216	2
ПП.02	Производственная практика	72	72	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	470	364	2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	56	22	2
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120	54	2
УП.03	Учебная практика	216	216	2
ПП.03	Производственная практика	72	72	2
ПА	Промежуточная аттестация	6		2
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	402	286	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	60	26	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	120	44	3
УП.04	Учебная практика	144	144	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	369	256	3
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	26	3

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	123	50	3
УП.05	Учебная практика	144	144	3
ПП.05	Производственная практика	36	36	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		3
Итого (минимальные требования):		4026	1824	1,2,3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО Агрофирма «Чистопольская»)	438	282	2,3
ОП. 10	Теоретические основы цифровой экономики	36	16	3
ОП. 11	Основы рисования и лепки	36	30	2
ПМ.06	Приготовление хлебобулочной продукции	366	236	3
МДК 06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	108	44	3
МДК 06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с разработкой электронно- технологических карт	36	12	3
УП.06	Учебная практика	180	180	3
ПП.06	Производственная практика	36	36	3
ПА	Промежуточная аттестация	6		3
Объем образовательной программы		4464	2106	1-3
Срок обучения		2г 10 мес		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Кол-во часов	Обоснование
1	ОП.10 Теоретические основы цифровой экономики	36	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>Теоретические основы цифровой экономики</i> уметь: применять теоретические основы цифровизации экономики; применять нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач; применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике; планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе; подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; работать с криптовалютой; знать: цели, задачи и риски развития цифровой экономики; структуру, составляющие цифровой экономики; нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; Стратегию развития цифровой экономики в мире этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики основные задачи земельно-информационных систем. платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи. понятие, сущность и виды криптовалют. понятие и виды народного пирингового финансирования и краудфандинговой платформы.
2	ОП.11 Основы рисования и лепки	36	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>Основы рисования и лепки</i> уметь: рисовать с натуры хлебобулочные изделия, пирожные и торты различной формы; рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов хлебобулочных изделий, тортов, используя законы композиции.

			знать: технику выполнения рисунка с натуры хлебобулочных изделий, пирожных и тортов; композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; технику лепки элементов украшения для хлебобулочных изделий, тортов; технику лепки макетов различной формы.
	П.00	336	Профессиональный цикл
	ПМ.00	36	Профессиональные модули
3	ПМ.01	30	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; выбора, подготовки к работе; безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни. знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.
4	ПМ.02	36	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

			ассортимента, в том числе региональных; уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни. знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.
5	ПМ.03	36	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни. знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.
6	ПМ.04	36	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления блюд из рыбы татарской и современной кухни уметь: готовить и оформлять блюда из рыбы татарской и современной кухни

			знать: температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы татарской и современной кухни
7	ПМ.05	36	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. уметь: хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий знать: методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
8	ПМ.06	144	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>Приготовление хлебобулочной продукции:</u> иметь практический опыт: Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; Обслуживания оборудования для приготовления теста; Деления теста вручную;

		Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; Работы на тестоделительных машинах; Работы на машинах для формования тестовых заготовок; Разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; Настройки и регулирования режимов работы оборудования; Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; Применять компьютерные и телекоммуникационные средства; уметь: Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; Оценивать качество сырья по органолептическим показателям; Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; Определять различными методами готовность теста в процессе созревания; Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; Проводить предварительную (промежуточную) расстойку; Придавать окончательную форму тестовым заготовкам; Работать с полуфабрикатами из замороженного теста; Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; Определять готовность изделий при выпечке; Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

		Приготавливать отделочную крошку, помаду; Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; Применять инструменты и методы Бережливого производства знать: Характеристики сырья и требования к его качеству; Правила хранения сырья; Правила подготовки сырья к пуску в производство; Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; Правила работы на тестоприготовительном оборудовании Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий; Массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; Приемы отделки поверхности полуфабрикатов; Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; Методы определения готовности изделий при выпечке; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных

			изделий, Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

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 ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	ПМ01	Производственная практика ПМ 01	108	2	ООО Агрофирма «Чистопольская»	
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке.						
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 (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),						

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	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						
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПМ 02	Производствен ная практика ПМ02	144	3	ООО Агрофирма «Чистопольская»	
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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						

	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.	ПМ 03	Производствен ная практика ПМ03	72	3	ООО Агрофирма «Чистопольская»	
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, варке, 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.						
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПМ 04	Производственная практика ПМ04	72	4	ООО Агрофирма «Чистопольская»	
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).						
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги						
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих 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						

	материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.						
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.						
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.						
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на базовом предприятии практики. Подготовка сырья (дозирование, механическая обработка) для приготовления теста согласно технологическим картам предприятия.	ПМ 06	Производственная практика ПМ06	36	3	ООО Агрофирма «Чистопольская»	
2	Приготовление и разделка пшеничного теста для хлеба формового. Приготовление и разделка ржаного теста для подового хлеба. Приготовление дрожжевого безопарного теста в тестомесе для замеса дрожжевого теста. Разделка теста и формовка тестовых заготовок с использованием тестоделителя-округлителя						

	автоматического						
3	Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого безопарного теста согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого опарного теста согласно ассортимента предприятия практики Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики.						
4	Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстоечный) на базовом предприятии, оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов. Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики. Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования в зависимости от выпекаемого ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочное изделия).						
5	Выпекание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий. Выпекание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий. Выпекание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий.						

	Выпекание слоеных изделий без начинками и с начинкой.						
6	Оценка качества готовых изделий. Участие в оформлении бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции. Составление электронно-технологических карт						

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

[illegible]

Обозначения:

	Модули и дисциплины (обязательная часть)		Модули и дисциплины (вариативная часть)
	Промежуточная аттестация		Каникулы
	Практики		Государственная итоговая аттестация

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.					
I	37	17	20				4		4					11	52		
II	22	7	15				12	6	6	8	4	4		10	52		
III	23	13	10				12	4	8	4		4	2	2	43		
Всего	82	37	45				28	10	18	12	4	8	2	23	147		

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);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный 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

№	Наименование оборудования ²	Техническое описание ³
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели на 26 посадочных мест	Стандартный
2	Комплект мебели преподавателя на 1 посадочное место	Стандартный
3	Доска ученическая	Стандартный
4	Шкаф – 2 шт.	Стандартный
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
3	Принтер	По технической документации
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия⁴		
Основное оборудование		
1	Учебники и учебные пособия	Электронные и печатные пособия
2	Программное обеспечение	Электронные пособия

² Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴ Здесь и далее – при формировании ОПОП информация отображается при необходимости. При отсутствии строки удаляются.

Дополнительное оборудование

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

Читальный зал, библиотека, актовый зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочее место студента	По технической документации
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
3	Проектор	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Программное обеспечение	Электронное пособие

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Машина посудомоечная	По технической документации
3	Стол производственный с моечной ванной	Стандартный
4	Стеллаж передвижной	Стандартный
5	Моечная ванна двухсекционная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Весы настольные электронные	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	Микроволновая печь	По технической документации
4	Плита электрическая	По технической документации
5	Фритюрница	По технической документации
6	Весы настольные электронные	По технической документации
7	Электрогриль (жарочная поверхность);	По технической документации
8	Льдогенератор	По технической документации
9	Планетарный миксер	По технической документации
10	Мясорубка	По технической документации
11	Овощерезка или процессор кухонный	По технической документации
12	Машина для вакуумной упаковки	По технической документации
13	Набор инструментов для карвинга	По технической документации
14	Слайсер	По технической документации
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
3	Проектор	По технической документации
Дополнительное оборудование		

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф холодильный	По технической документации
2	Шкаф морозильный	По технической документации
3	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
4	Шкаф для столовой посуды.	По технической документации

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях ООО Агрофирма «Чистопольская» профиля, обеспечивающая деятельность обучающихся в профессиональной области 43.01.09 Повар, кондитер.

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 «ООО Агрофирма «Чистопольская»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Стол-подставка под пароконвектомат	По технической документации
3	Плита индукционная	По технической документации
4	Шкаф холодильный	По технической документации
5	Стеллаж 4-х уровневый	Стандартный
6	Мойка односекционная со столешницей	Стандартный
7	Стол для презентации	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Наборы для приготовления кулинарных изделий	Стандартный
2	Наборы для приготовления кондитерских изделий	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации

2	Проектор	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Программное обеспечение	Электронное пособие
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
2	Стеллаж передвижной	Стандартный
3	Шкафы для хранения столовой посуды	Стандартный
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), при применении 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 лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, 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)	Кол-во
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ОУП 01 Русский язык ОУП 02 Литература ОУП 03 История ОУП 04 Обществознание ОУП 05 География ОУП 06 Иностранный язык ОУП 07 Математика ОУП 08 Физическая культура ОУП 09 Основы безопасности жизнедеятельности ОУП 10 Физика	31

		ОУП 11 Биология ОУП 12 Информатика ОУП 13 Химия ОУП 14.1 Родная литература ОП 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 2 Основы товароведения продовольственных товаров ОП 3 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ОП 5 Основы калькуляции и учета ОП 6 Охрана труда ОП 7 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП 8 Безопасность жизнедеятельности ОП 9 Физическая культура ОП 10 Теоретические основы цифровой экономики ОП 11 Основы рисования и лепки ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	
2	Система дистанционного обучения	ОУП 01 Русский язык ОУП 02 Литература ОУП 03 История ОУП 04 Обществознание ОУП 05 География ОУП 06 Иностранный язык ОУП 07 Математика ОУП 08 Физическая культура ОУП 09 Основы безопасности жизнедеятельности ОУП 10 Физика ОУП 11 Биология ОУП 12 Информатика ОУП 13 Химия ОУП 14.1 Родная литература ОП 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 2 Основы товароведения продовольственных товаров ОП 3 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ОП 5 Основы калькуляции и учета ОП 6 Охрана труда ОП 7 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП 8 Безопасность жизнедеятельности ОП 9 Физическая культура ОП 10 Теоретические основы цифровой экономики ОП 11 Основы рисования и лепки ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	31
3	Справочно-правовая система	ОП 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ОП 5 Основы калькуляции и учета	2
4	1С: Предприятие	ОП 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ОП 5 Основы калькуляции и учета	2

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 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 программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает 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 организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована 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).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются 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 принимают 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 43.01.09 Повар, кондитер, 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, получают 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 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 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

7.2. Выпускники, освоившие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар- кондитер.

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

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

Программа ГИА представлена в приложении 5.

МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности				
		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
33.011 Повар		ВД 1	ВД 2	ВД 3	ВД 4	ВД 5
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<i>ПК 1.1</i>				
	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>ПК 1.2</i> <i>ПК 1.3</i> <i>ПК 1.4</i>				
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		<i>ПК 2.1</i>	<i>ПК 3.1</i>		
	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.		<i>ПК 2.2</i> <i>ПК 2.3</i> <i>ПК 2.4</i> <i>ПК 2.5</i>	<i>ПК 3.2</i> <i>ПК 3.3</i> <i>ПК 3.4</i> <i>ПК 3.6</i>		

			ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8			
33.010 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места				ПК 4.1	
	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе				ПК 4.1	
	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
33.014 Пекарь						
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места					ПК 5.1
	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий					ПК 5.3
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий					ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий					<i>ПК 5.2</i>
	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий					<i>ПК 5.3</i> <i>ПК 5.4</i> <i>ПК 5.5</i>
	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий					<i>ПК 5.3</i> <i>ПК 5.4</i> <i>ПК 5.5</i>
	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий					<i>ПК 5.5</i>

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

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1 к ОПОП-П по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья.
ПК 1.3	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	1)подготовке, уборке рабочего места; 2)подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 3)обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; 4)приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 5) ведении расчётов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. У.4 - подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления национальных блюд и блюд зарубежной кухни.
Знать	3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 3.3 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; 3.4 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; 3.5 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; 3.6 - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни; 3.7 - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 459 часов, в том числе в форме практической подготовки – 348 часа

Из них на освоение МДК.01.01 – 45 часа МДК.01.02 – 120 часов

в том числе самостоятельная работа – 5 часов

практики, в том числе учебная - 144 часов, производственная - 144 часов

Промежуточная аттестация экзамен по модулю - 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов, в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика		Консультации	Итоговая аттестация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 1.1 – 1.4	МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	45	42	12	3				
ПК 1.1 – 1.4	МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	120	118	48	2				
ПК 1.1 – 1.4	Учебная практика	144				144			
ПК 1.1 – 1.4	Производственная практика	144					144		
	Консультации								
	Промежуточная аттестация	6							6
	Итого	459	160	60	5	144	144	9	6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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 ОК, ПК
1	2		3		4
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			45	12	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			45	48	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		6		ПК 1.1 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9.
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	6		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		12		ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 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	6		
	3	Практическое занятие 1 Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление	2		

		НТД»		2	
	4	Практическое занятие 2 Составление технологических схем обработки овощей и грибов.	2		
	5	Практическое занятие 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле очистительной машины, овощерезки) устройство принцип работы правила безопасной работы.	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		10	2	ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	6	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	4		
	7	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	2		
	8	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		
	9	Практическое занятие 4 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур по определению отходов и взаимозаменяемости сырья	2		
Тема 1.4. Организация	Содержание		16		ПК 1.3

и техническое оснащение работ по обработке мяса, птицы, кролика и приготовлению полуфабрикатов из них	10	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них, <i>в том числе применять, комбинировать методы обработки сырья для национальных блюд.</i> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	8	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ОК 10
	11	Практическое занятие 5 Произвести расчет отходов при обработке мяса и домашней птицы	2		
	12	Практическое занятие 6 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации машин для обработки мяса. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2		
	Самостоятельная работа «Работа с литературой, справочниками, НТД»		3		
	13	Диф.зачёт по МДК 01.01	2		
	Итого 30 часа теории, 12 часов ПЗ, 3 часа СР				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			120		
Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			120		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		14		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы	6		

		нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.			
	2	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	4	4	
	3	Практическое занятие 1 Обработка и нарезка овощей, подготовка к фаршированию.	4		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		12		ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 9
	4	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	8		
	5	Практическое занятие 2 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Обработка нерыбного	4	4	

		водного сырья.			
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		16	4	ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	6	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 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.	4		
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	4		
	8	Практическое занятие 3 Приготовление полуфабрикатов из пластованной и непластованной рыбы	4		
	9	Практическое занятие 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	Содержание		28	4	ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11.
	10	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, <i>в том числе применять, комбинировать методы обработки сырья для национальных блюд.</i> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	8		
	11	Практическое занятие 5 Проверить органолептическим способом качество, безопасность мяса и мясных продуктов.	4		
	12	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач	4		
	13	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание,	8		

		кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.			
	14	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф	4		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		20		ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	15	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	8		
	16	Практическое занятие 7 Расчет массы сырья нетто и массы выхода полуфабриката при механической кулинарной обработке мяса.	4	4	
	17	Практическое занятие 8 Урок самостоятельной работы по приготовлению крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	4	
	18	Практическое занятие 9 Приготовление п/ф из рубленой массы.	4	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		10		ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	19	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2		
	20	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное	4		

		назначение. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			
	21	Практическое занятие 10 Проверить органолептическим способом качество, безопасность домашней птицы, дичи, кролика. Решение ситуационных задач	4	4	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		20	4	ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	22	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	8		
	23	Практическое занятие 11 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4		
	24	Практическое занятие 12 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4		
	Самостоятельная работа Подготовка к ДЗ		2		
	25	Диф.зачёт по МДК 01.02	2		
	Итого 70 часа теории + 48 часов ПЗ + 2 часа СР				
	Учебная практика ПМ 01		144		
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,					ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11.

полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 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. Выставка-презентация полуфабрикатов для блюд из мяса, птицы, рыбы санитарных норм и правил.			
Производственная практика ПМ 01	144		
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья,			ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3,

основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 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 (вакуумирование, 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 Защита отчётов по производственной практике			ПК 1.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11.
Экзамен по модулю	6		
Всего	459		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Курсив заменить на обычный, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебная кухня ресторана, кухня организации питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.В. Селезнева. – Москва: КноРус. 2023 – 126 с. - ISBN 978-5-406-11724-8. – Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ПМ.02</i>	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	1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3) упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 4) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 5) ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У.1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У.2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни
Знать	З.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни;

	3.4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3.5 - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни 3.6 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 475 часов

в том числе в форме практической подготовки – 366 часа

Из них на освоение МДК.02.01 – 60 часов,

МДК.02.02 – 121 часов.

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная -216 часа, производственная - 72 часа

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю 6 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессио- нальных компетенц- ий	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Консульт- ации	Квали- фикаци- онный экзамен	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостояте- льная работа обучающег- ося, часов	Учебная , часов			Произво- д- ственная , часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	58	24	2				
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	121	118	54	3				
	Учебная практика	216				216			
	Производственная практика	72					72		
	Консультации								
	Промежуточная аттестация	6							6
	Итого	475	176	78	5	216	72		6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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 ОК, ПК
1	2		3	4	5
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			60	24	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			60	24	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		10		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	1	Пищевые продукты как объект тепловой обработки	2		
	2	Тепловая обработка продуктов. Характеристика и классификация способов тепловой обработки	2		
	3	Изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке	2		
	4	Практическое занятие 1 Контроль качества готовой продукции. Бракераж готовой продукции	4		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание		14		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	6	Организация хранения, отпуска супов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	2		
	7	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
				4	

	8	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	4	2	
	9	Практическое занятие 3 Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД» Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре.	2		
	10	Контрольная работа	2		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		8	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	12	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов , процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	13	Практическое занятие 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	2		
	14	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов, соусов.	2		
Тема 1.4 Организация технологических линий по приготовлению, хранению, подготовке к реализации вторых горячих блюд,	Содержание		20		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отварных и припущенных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	16	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению жареных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		

кулинарных изделий, закусок.	17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению тушёных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2	
	18	Организация и техническое оснащение работ по запечённым вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	19	Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	20	Требования к организации хранения вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок., процессу хранения и подготовки к реализации.	2		
	21	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	22	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест повара по приготовлению вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
	23	Практическое занятие 8 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования	2		
	24	Практическое занятие 9 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации средств малой механизации: миксер, блендер, кофеварка, сосисковарка и т.д.	2		
Тема 1.5.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных	Содержание		8	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	25	Организация работы раздаточных. Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для отпуска блюд и закусок. Санитарно – гигиенические требования к отпуску горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
	26	Практическое занятие 10 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации	2		

изделий, закусок к отпуску на вынос.		раздаточного оборудования			
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ		2		
	27	ДЗ по МДК 02.01	2		
ИТОГО ПО МДК 2.1 - 34 часов теории, 24 часов ПЗ, 2 часа СР					
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			121		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента			34		
Тема 2.1. Приготовление назначенное и подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание		4	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров <i>в т.ч. бульонов национальной и зарубежной кухонь.</i> Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения замораживания и хранение 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		
	2	Практическое занятие 1 Составление технологических схем приготовления бульонов и отваров.	2		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание		10		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2
	3	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов <i>в т.ч. супов национальной и зарубежной кухонь.</i> Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного	1		

		типа, качества и количества в соответствие с технологическими требованиями к супам.			
	4	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов;, приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	5	Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	6	Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок	1		
	7	Особенность приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1		
	8	Правила оформления и отпуска горячих супов, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	1		
	9	Практическое занятие 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	4		
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов	Содержание		6		
	10	Супы –пюре, молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска:	1		

		техника порционирования, варианты оформления <i>супов национальной и зарубежной кухонь</i> . Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отпуска на вынос.		4	
	11	Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1		
	12	Практическое занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.4. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание		2		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	13	1.Классификация ассортимент пищевая ценность значение в питании горячих соусов 2. Ассортимент требования к качеству условия и сроки хранения кулинарное назначение кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства 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		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	Содержание		12		ОК 1, ОК 2, ОК 3.
	14	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> .	1		
	15	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его	1		

		производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>			
	16	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	17	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично – масляных, соусов на сливках. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	18	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов. соусов горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1		
	19	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	1	2	
	20	Практическое занятие 4 Приготовление соусов на основе муки	2	2	
	21	Практическое занятие 5 Приготовление яично-масляных соусов	2		
	22	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов национальной и зарубежной кухонь. Приемы оформления тарелки соусами 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, замораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1		
	23	Контрольная работа за семестр	1		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента					
Тема 3.1.	Содержание		12		
Приготовление,	24	Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из	1		

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов		овощей и грибов. <i>в т.ч. горячих блюд национальной и зарубежной кухонь.</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствие 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.		6	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	25	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	26	Методы приготовления овощей: жарка основным способом(глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности,	1		
	27	Методы приготовления овощей: тушение, запекание.	1		
	28	Методы приготовления овощей: сотирование, приготовление в воке, паровая конвекция и СВЧ – варка. Методы приготовления грибов.	1		
	29	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: 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. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1		
	30	Практическое занятие 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6		
Тема3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из	Содержание		8		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЛР 8
	31	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. , <i>в т.ч. блюд национальной и зарубежной кухонь.</i> Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в	1		

круп и бобовых и макаронных изделий		питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.			ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	32	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	33	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	34	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	35	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	2		

		качеству условия м сроки хранения подбор соусов.. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.		2	
	36	Практическое занятие № 7 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента					
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра	Содержание		8		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.6 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	37	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц <i>в том числе национальной и зарубежной кухонь</i> . Правила выбора яиц, яичных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, при замене продуктов в рецептуре.	1		
	38	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц. Методы приготовления блюд из яиц. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Хранение готовых блюд, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1		
	39	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога, сыра. Правила выбора творога, сыра и	1		

		ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из творога, сыра. Правила расчета требуемого количества творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		4	
	40	Выбор методов приготовления горячих блюд из творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из, творога, сыра. Приготовление горячих блюд из творога, сыра для различных типов питания. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1		
	41	Практическое занятие № 8 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	4		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		8		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	42	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.	1		
	43	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1		
	44	Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1		
	45	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Ассортимент, рецептуры, методы	1		

		приготовления. Выбор соусов и приправ. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила 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 способа обслуживания. Хранение готовых блюд, Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, транспортирования.		4	
	46	Практическое занятие № 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	4		
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		14		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.7
	47	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. <i>в том числе блюда из рыбы числе национальной и зарубежной кухонь.</i> Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	48	Методы приготовления блюд: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. . Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	49	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	50	Особенности приготовления блюд и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания типов питания.	1		
	51	Правила оформления и отпуска горячих рыбных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты	1		

		оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.			
	52	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	53	Практическое занятие № 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов Мастер-класс «Приготовление блюда «Рыба фаршированная»	8	8	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента					
Тема 6.1. Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание		16		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	54	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. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания, <i>в том числе блюда из мяса числе национальной и зарубежной кухонь.</i>	2		
	55	Методы приготовления блюд: тушение. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
	56	Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во	1		

		фритюре, на гриле, сотирование. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.			
	57	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
	58	Приготовление блюд из рубленого мяса (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 и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
	59	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных: 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	1		
	60	Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов.. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка и подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	61	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса.	8		
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к	Содержание		21		
	62	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы для разных типов питания в том числе диетического.	1		ОК 1, ОК 2,

реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	63	Методы приготовления блюд: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1	8	ОК 3, ПК 2.8 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	64	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	65	Приготовление блюд из дичи. Органолептические способы определения степени готовности.. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления.	1		
	66	Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс из птицы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления.	1		
	67	Приготовление блюд из кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Особенности приготовления.	1		
	68	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> 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.	1		
	69	Хранение готовых блюд из птицы, дичи и кролика.. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания	1		
	70	Практическое занятие №12	8		

		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном и жареном виде.			
		Самостоятельная работа Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3		
	71	ДЗ по МДК 02.02	2		
		Всего 64 часа теории, 54 часа ПЗ +3 часа СР			
		Учебная практика по ПМ.02	216		
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. 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.					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7. ПК 2.8

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 пожаробезопасности, охраны труда 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет 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 раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выставка-презентация горячих блюд мяса, птицы и рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02	72		
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7. ПК

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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Защита отчётов по производственной практике			2.8
Экзамен по модулю	6		
Всего	475		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебная кухня ресторана, кухня организации питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.3

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Владеть навыками	1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3) упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 4) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 5) ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У.1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У.2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.
Знать	З.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З.4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З.5 - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З.6 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 470 часов

в том числе в форме практической подготовки – 364 часов

Из них на освоение МДК.03.01 – 56 часов, МДК.03.02 – 120 часов.

в том числе самостоятельная работа

практики, в том числе учебная -216 часа, производственная - 72 часов

Промежуточная аттестация экзамен по модулю- 6 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Консультации	Экзам ен	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегос я, часов	Учебная, часов			Производст венная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	54	22	2				
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	118	54	2				
	Учебная практика	216				216			
	Производственная практика	72					72		
	Консультации								
	Промежуточная аттестация	6							6
	Итого	470	172	76	4	216	72		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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 ОК, ПК
1	2		3	4	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			56		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			56		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		26	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в Питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	6		
	2	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	8		
	3	Практическое занятие 1 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок»	2		
	4	Практическое занятие 2 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».	4		

	5	Практическое занятие 3 Работа с НТД	4	4	
	6	Контрольная работа за семестр	2	4	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		30	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	7	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	8		
	8	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	6		
	9	Практическое занятие 5 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4		
	10	Практическое занятие 6: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: универсальной кухонной машины,	4		
	11	Практическое занятие 7: « Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и	4		

		закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакууммирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения»			
		Самостоятельная работа		2	
		Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ			
	12	ДЗ по МДК 03.01	2		
	Итого 32 ч.теории.+22 ч. ПЗ + 2 ч. СР				
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			120		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		10		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. <i>в т.ч для соусов и заправок национальной и зарубежной кухонь.</i> Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок и соусных полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2
	2	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно - кислых продуктов и т.д. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	3	Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина,	2		

		молочно - кислых продуктов, растительных масел, а также холодных фруктово-ягодных соусов и заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>		2	
	4	Практическое занятие 1 «Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Составление технологических и калькуляционных карт .	2		
	5	Практическое занятие 2 Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел, фруктово-ягодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание		20		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.3
	6	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. <i>в т.ч для салатов национальной и зарубежной кухонь</i>	1		
	7	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	8	Салаты из свежих и вареных овощей, фруктов, салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	9	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.	2		
	10	Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных</i>	2		

		<i>народов мира</i>		2	4	
	11	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2			
	12	Практическое занятие 3: «Работа со сборником рецептур. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных салатов. Составление технологических и калькуляционных карт».	2			
	13	Практическое занятие 4 Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием сырых овощей(салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром), салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком), салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4			
	14	Контрольная работа за семестр	2			
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.	Содержание		16			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
	15	Классификация, ассортимент бутербродов. <i>в т.ч для бутербродов национальной и зарубежной кухонь</i> Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	2			
	16	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2			
	17	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve <i>Основные</i>	2			

		<i>предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>		8	
	18	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	2		
	19	Практическое занятие 5 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.	Содержание		24	4 8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	20	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов. <i>в т.ч. холодных закусок национальной и зарубежной кухни</i> . Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	21	Ассортимент холодных закусок из сыра и яиц. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	22	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных закусок на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	23	Практическое занятие 6 «Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра». Составление технологических и калькуляционных карт	4		
	24	Практическое занятие 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов,	8		

		из сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции			
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		22	4 8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.5,
	25	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. <i>в т.ч для блюд рыбы национальной и зарубежной кухонь</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2		
	26	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти) Подбор гарниров, соусов, заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	27	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (заливного из рыбы, волованов с семгой, волованов с икрой и др.). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	2		
	28	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Оформление подачи.	2		
	29	Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	30	Практическое занятие 8 Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических и калькуляционных карт	4		
	31	Практическое занятие 9 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8		
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной	Содержание		28		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9,
	32	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>в т.ч для блюд из мяса и птицы национальной и зарубежной кухонь</i> Правила выбора основных продуктов	2		

(домашней) птицы.		и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		4	ПК 3.6
	33	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, птица отварная с гарниром). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	34	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, галантин, курица фаршированная). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	35	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	36	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	37	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	2		
	38	Практическое занятие 10 Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление технологических и калькуляционных карт Мастер класс приготовление блюда «Рулет из птицы»	4		
	39	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8		

	40	ДЗ по МДК 03.02	2	8	
	Самостоятельная работа		2		
	Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к зачёту				
	Итого 44 ч.теории+44 ч. ПЗ + 2 ч. СР				
Учебная практика по ПМ.03			216		
Виды работ: 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. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. Выставка-презентация сложных блюд из птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03	72		
Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам 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, варке, 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. Защита отчётов по производственной практике			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
Экзамен по модулю	6		
Всего	470		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. П. Семичева. – Москва: Академия. 2023 – 240 с. - ISBN 978-5-0054-1115-0.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.4

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций²

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.04	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 4.1	2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.2	3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.4.	5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 4. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 5. ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У.1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У.2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента зарубежной кухни.
Знать	З.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З.4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З.5 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	3.6 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков зарубежной кухни.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 356 ч

в том числе в форме практической подготовки – 160 ч.

на освоение МДК:

МДК 04.01- 36 ч.

МДК 04.02 – 132 ч.

в том числе самостоятельная работа – 33 ч

практики, в том числе учебной- 108 ч.

производственной практики – 72 ч.

промежуточная аттестация экзамен 8 ч

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональн ых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Экзам ен	Консул ьтации	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоя тельная работа обучающе гося, часов	Учебная, часов			Производс твенная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 – ПК 4.5	МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	72	22	-				
ПК 4.1 – ПК 4.5	МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	159	126	36	33				
	Учебная практика	144				144			
	Производственная практика	108					108		
	Экзамен	8						8	
	Консультации	6							6
	Итого	497	198	58	33	144	108	8	6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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 ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК 04.01 Организация процессов приготовления. подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов напитков разнообразного ассортимента		60		
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	60	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1.
	1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции <i>в т.ч. супов национальной и зарубежной кухонь.</i>	2		
	3 Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных использования приборов, посуды., правила подбора посуды и правила безопасного использования оборудования. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	5 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	6 Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом. Правила	2		

		работы на весоизмерительном оборудовании.			
7	Практическое занятие 2	Организация рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	4	
8	Практическое занятие 3	Организация рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	4	
9		Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование.	2		
10		Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами. Взбивание желированных основ. взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктов.	2		
11	Практическое занятие 4	Подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	4		
12		Контрольная работа за семестр	2		
13		Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
14		Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
15		Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
16		Принципы технологического процесса приготовления сладких блюд, десертов, напитков	2		
17	Практическое занятие 5	Решение ситуационных задач по подбору и взаимозаменяемости сырья,	4	4	

		определению качества.			
	18	Практическое занятие 6 Расчёт количества сырья, выхода п/ф, готовых изделий	4	4	
	19	Практическое занятие 7 Работа с НТД, составление ТК и ТТК	4	2	
	20	ДЗ по МДК 04.01	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ		2		
	Итого 32 часа теория + 26 часов ПЗ + 2 часа СР				
МДК.04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			120		
Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.					
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	Содержание		60		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.2.
		Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Классификация, ассортимент, требование к качеству сырья. <i>в том числе национальной и зарубежной кухни</i> . Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара.	4		
	2	Фруктовые десерты. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. фруктовые салаты.	2		
	3	Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, фруктов в сиропе.	2		
	4	Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.	2		
	5	Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями.	4		
	6	Технологический процесс приготовления взбитых желированных десертов: муссов клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона; самбуков абрикосового, яблочного на манной крупе. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	7	Замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы	2		

	8	Технологический процесс приготовления и отпуск кремов: ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами; фланов	2	2 4 4 4 4 4	
	9	Технологический процесс приготовления и отпуск терринов: неаполитанского, ягодного.	2		
	10	Технологический процесс приготовления и отпуск молочных и творожных десертов: бланманже, панакоты, мягкого мороженого	2		
	11	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного п/ф. Технологический процесс приготовления чизкейка классического, чизкейка шоколадного, творожного, десерта Павлова. Капкейки, кексы, пироги. Варианты оформления, правила подачи.	2		
	12	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием теста фило: рулетов и корзиночек	2		
	13	Шоколадные десерты: характеристика, методы темперирования шоколада.	2		
	14	Украшения из шоколада	2		
	15	Шоколадные конфеты. Дефекты из шоколадных конфет.	2		
		Практическое занятие 1 Расчёт сырья, выхода изделий. Составление НТД	2		
	16	Практическое занятие 2 Приготовление желе, парфе из ягод, панакоты; требование к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	17	Практическое занятие 3 Приготовление муссов, самбуков, требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор посуды для отпуска десертов. Варианты декорирования десертов.	4		
	18	Практическое занятие 4 Приготовление чизкейка классического требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты подачи, подбор посуды для подачи, варианты декорирования соусами.	4		
	19	Практическое занятие 5 Мастер класс «Приготовление украшений из шоколада, шоколадных конфет»	4		
	20	Практическое занятие 6 Расчёт себестоимости продукции, продажной цены изделий	4		
	21	Контрольная работа за семестр	2		
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и отпуск	Содержание		40		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9,
	22	Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь,	2		

горячих сладких блюд, десертов		приготовление сиропов: сахарный сироп, лимонный сироп, апельсиновый. Ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный сироп. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Варианты декорирования.		ПК 4.3.
	23	Производство десертов с применением готовых смесей. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов	2	
	24	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	2	
	25	Суфле и пудинги. Технология приготовления горячего суфле. Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .	4	
	26	Технология приготовления и подача гренки с плодами и ягодами. Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2	
	27	Технология приготовления горячего десертов: тирамиссу. Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4	
	28	Сложные горячие шоколадные десерты: шоколадно-фруктового фондю, фондан	2	
	29	Технология приготовления десертов фламбе: из персиков и мороженого, бананового фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии</i>	2	

		<i>приготовления у различных народов мира</i>		2	
	30	Декорирование десертов соусами, элементами молекулярной кухни. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	31	Технология приготовления десертов региональной и зарубежной кухонь; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	32	Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов	2		
	33	Практическое занятие 7 Расчёт сырья, выхода изделий. Составление НТД	2		
	34	Практическое занятие 8 Приготовление горячего суфле, пудингов, гренков. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	35	Практическое занятие 9 Приготовление шарлотки с яблоками, яблоки в тесте «кляр», запеченных яблок. Требование к качеству, сроки и условия хранения. Варианты подачи, оформления.	4		
	36	Практическое занятие 10 Приготовление тирамиссу, штруделей. Требование к качеству горячих сладких блюд.	4	4	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков			20		
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	Содержание		20		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.4, 4.5
	37	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. <i>в т.ч. холодных и горячих напитков национальной и зарубежной кухонь.</i> Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих напитков. Технология приготовления лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков «Петровский», напиток лимонный, апельсиновый, Правила оформления и отпуска холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2		
	38	Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у</i>	2		

		<i>различных народов мира</i> . Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).			
	39	Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2		
	40	Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	41	Практическое занятие 11 Приготовление холодных напитков. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска . Оценка качества холодных напитков.	4	4	
	42	Практическое занятие 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания и организации питания	4	4	
	43	Итоговое занятие по МДК 04.02	2		
		Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ	2		
Учебная практика по ПМ 04			144		
Виды работ: 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов,					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1.

напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих 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 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции . 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования . 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выставка-презентация холодных и горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Производственная практика по ПМ04	72		
Виды работ:			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих 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. Защита отчётов по производственной практике			ОК 9, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
Экзамен п модулю	6		
Всего	402		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории кухня организации питания, учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1 Основные печатные издания

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва: Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

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 компетенций³

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; 3) приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; 4) подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 5) приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 6) порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; 7) ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У.1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У.2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У.4- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
Знать	3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3.4 - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 3.5 - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

	производства; 3.6 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3.7- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 333 часов

в том числе в форме практической подготовки – 256 часов

Из них на освоение МДК.04.01 – 60 час, МДК.04.02 – 123 часа.

в том числе самостоятельная работа практики,

в том числе учебная -108 часа,

производственная -36 час

Промежуточная аттестация экзамен по модулю- 6 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов/в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Экзаме н
			Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельн ая работа обучающегося, часов	Учебная , часов	Произво дственна я, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1 – ПК 5.5	МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	58	26	2			
ПК 5.1 – ПК 5.5	МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	123	120	50	3			
	Учебная практика	108				108		
	Производственная практика	36					36	
	Экзамен	6						6
	Итого	333	178	76	5	108	36	6

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (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 ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	18		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	1 Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2		
	2 Подготовка кондитерского сырья к производству, <i>в том числе традиционного сырья для для национальных видов изделий зарубежных кухонь</i>	2		
	3 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Упёк и припёк изделий, выход готовых изделий	2		
	4 Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста. Способы разрыхления теста	2		
	5 Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.	2	2	
	6 Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	2	
	7 Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка, выхода изделий	4	4	
	8 Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на расчёт количества воды для замеса теста определённой влажности.	2	2	
Тема 1.2. Организация	Содержание	12		ОК 1, ОК 2, ОК 3,

технологических процессов и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. <i>Виды оборудования, используемые в кондитерском производстве зарубежной кухни</i>	2		ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	10	Оборудование для подготовки сырья к производству.	2		
	11	Оборудование для формования мучных кондитерских изделий выпечки изделий отделки изделий	2		
	12	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	13	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	4	
Тема 1.3. Организация работы кондитерского цеха	Содержание		30		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	14	Организация работы кондитерского цеха. Характеристика, назначение .Помещения цеха.	2		
	15	Организация рабочих мест. Формы организации труда	1		
	16	Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
	17	Правила оформления заявок на склад	2		
	18	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	19	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности.	2		
	20	Методы и задачи лабораторного контроля. Приёмы испытаний сырья и готовых изделий.	2		
	21	Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий	2		
	22	Практическое занятие 6 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	4	
	23	Практическое занятие 7	4	4	

		Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха			
	24	Практическое занятие 8 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	4	4	
	25	ДЗ по МДК 05.01	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ.		2		
	Итого 32 час.+26 ч. ПЗ + 2ч. СР				
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента			123		
Раздел модуля 2. МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		8		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	1	Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Сиропы, помада. Желе. Цедра, цукаты.	2		
	2	Кремы	2		
	3	Практическое занятие 1 Приготовление п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого теста	Содержание		22		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.2
	4	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста. <i>в т.ч. для национальной и зарубежной кухонь</i> . Классификация дрожжевого теста, 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.	1		
	5	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	6	Приготовление теста на различных заквасках. Разделка теста	2		
	7	Выпечка хлеба. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Хранение и	2		

		транспортирование хлеба			
	8	Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления. Недостатки и причины их возникновения, способы исправления.	2		
	9	Разделка и выпечка дрожжевого теста. Жарка изделий во фритюре. Ассортимент изделий	2		
	10	Изделия из дрожжевого теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	11	Дрожжевое слоёное тесто. Ассортимент изделий. Недостатки изделий и причины возникновения	1		
	12	Блинное тесто. Тесто для оладий. Ассортимент блинных изделий. Подача, требования безопасности.	1		
	13	Практическое занятие2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	2	
	14	Практическое занятие3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.	4	4	
	15	Практическое занятие5 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста.	2	2	
Тема 2.3. Отделочные полуфабрикаты	Содержание		16		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.2
	16	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 изделий. <i>в т.ч. для национальной и зарубежной кухонь.</i> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	1		
	17	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных</i>	1		

		<i>народов мира.</i> 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.			
	18	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2		
	19	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. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> 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.	2		
	20	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1		
	21	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов Приготовление сливочных,	1		

		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.			
	22	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2		
	23	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.	1		
	24	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	1		
	25	Практическое занятие 6 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	2	
	26	Практическое занятие 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	2	
Тема 2.4. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.	Содержание		32		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.4
	27	Технология приготовления сдобного пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>в т.ч. для зарубежных кухонь</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2		
	28	Технология приготовления вафельного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том	2		

		числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий			
	29	Технология приготовления пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
	30	Технология приготовления песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
	31	Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
	32	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и	2		

		выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			
	33	Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
	34	Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2		
	35	Практическое занятие 8 Расчет сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста.	2	2	
	36	Практическое занятие 9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного теста.	2	2	
	37	Практическое занятие 10 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	2	2	
	38	Практическое занятие 11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	4	

	39	Практическое занятие 12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного и слоеного теста	4	4	
	40	Контрольная работа по за семестр	2		
Тема 2.5 Изготовление и оформление пирожных	Содержание		22		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.5
	41	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	2		
	42	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. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Процесс приготовления в зависимости от формы.	2		
	43	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. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	44	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. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	45	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	2		

	46	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	47	Практическое занятие 13 Самостоятельная работа с расчётной документацией по расчёту сырья для приготовления пирожных.	2	2	
	48	Практическое занятие 14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных пирожных	4	4	
	49	Практическое занятие 15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, воздушных, слоёных пирожных	4	4	
Тема 2.6. Изготовление и оформление тортов.	Содержание		23		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	50	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. Транспортирование тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	51	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитной формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
	52	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. 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	2		

		формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			
	53	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		
	54	Практическое занятие 16 Расчет сырья для приготовления тортов.	2	2	
	55	Практическое занятие 17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных тортов.	4	4	
	56	Практическое занятие 18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных, воздушных тортов.	4	4	
	57	Итоговое занятие по МДК 05.02.	2		
		Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Выполнение презентаций по индивидуальным заданиям	3		
		Итого 70 час.теории+50 час. ПЗ + 3 час.СР			
Учебная практика по ПМ.05			108		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 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. 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					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание 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 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			

Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05	36		
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике			
Экзамен по модулю	6		
ИТОГО	333		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1 Основные печатные издания

1.Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.: дата введения 216-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд
национальной кухни разнообразного ассортимента»**

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента.

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 сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента
ПК 6.1	Подготовить рабочее место оборудования и инвентаря для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.
ПК 6.2	Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
ПК 6.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.
ПК 6.4.	Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.
ПК 6.5	Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.
ПК 6.6	Разработка последовательности технологических операций при изготовлении

	национальных блюд, изделий, напитков, кулинарных изделий.
ПК 6.7.	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной кухни.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	деления теста вручную;
	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	работы на тестоделительных машинах;
	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных
	выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;
	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	ведении расчетов с потребителями
	выборе, оценке качества
Уметь	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;

	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	определять готовность изделий при выпечке;
	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	соблюдать правила сочетаемости
	взаимозаменяемость продуктов
	подготовка и применение пряностей и приправ
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов;
	приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки

	хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	методы подготовки сырья, продуктов,
	приготовления теста, отделочных полуфабрикатов,
	формовки, варианты оформления, правила и способы презентации
	формовки, варианты оформления,
	правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336
в том числе в форме практической подготовки 236
Из них на освоение МДК 140
в том числе самостоятельная работа 4
практики, в том числе учебная 144
производственная 36
Промежуточная аттестация 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональ- ных 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	Самостоятель- ная работа	Промежуточная аттестация		Учебна я	Производствен- ная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 1.	36	12	34	12	2			
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 2.	108	44	106	44	2			
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	366	366	140	56	4	6	180	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел 1.			
МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента		22/12/2	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Содержание	14	ОК 01., ОК 02. КК 01., КК 02.
	Введение. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций,	2	
	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука и крахмал. Сахар, мёд, патока	2	
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Яичные, молочные продукты. Масло, маргарин, жиры	2	
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Разрыхлители, вкусовые, ароматические вещества. Орехи и мак.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01., ОК 02. КК 01., КК 02., КК 03.
	Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.	2	
	Практическое занятие 2 Определение клейковины и влажности муки.	2	
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	
	Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка, выхода изделий	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 1.2. Тема	Содержание	8	

Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02
	Организация работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 6 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04 КК 01., КК 02, КК 03, КК 04
Раздел 2.			
МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой элетронно- технологических карт		62/44/2	
Тема 1.3. Изделия из теста с несладкой начинкой	Содержание	20	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий региональной кухни.	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03
	Ассортимент губадии. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Ассортимент белишей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент перемячей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и	2	

	пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира		
	Ассортимент пирожков. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент ватрушек. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент бэккенов. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент кыстыбьев, пельменей. Приготовление с различными начинками. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое задание 1 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04, КК 05
	Практическое задание 2 Приготовление изделий с несладкими начинками	8	
Тема 2.2 Мучные изделия из теста с фруктово-ягодными начинками	Содержание	20	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03
	Ассортимент бэлишей с плодам: бэлиши с яблоками, с яблоками особый, бэлиш на скорую руку. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Ассортимент бэлишей ягодами: с калиной, с вишней, с черникой, с брусникой, с чёрной смородиной. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент бэлишей с сушёными плодами и ягодами, с вареньем, с пастилой. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент паштетов: открытый с повидлом, слоёный паштет, трёхслойный. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	

	Ассортимент паштетов: масляный закрытый, высокий сдобный.	2	
	Мучные изделия с творогом: ватрушка с творогом, бэлиш с кортом, перемячи с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое задание 3 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК.	4	
	Практическое задание 4 Приготовление изделий с несладкими начинками.	8	
Тема 2.3 Изделия из сдобного теста	Содержание	22	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03
	Ассортимент оладьев. Приготовление гречневых, пшеничных, овсяных, гороховых, пшённых оладьев. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Блины и блинчики. Ассортимент, приготовление. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление чибриков (кабартма). Ассортимент чибриков: выпеченные в печи, с начинками, жареные в масле. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент и приготовление булочек (кумечлэр): пресные из разных видов муки, слоеные булочки. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление булочек «Куптарма», «Катлама», «Юача». Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление баурсака из дрожжевого и пресного теста. Баурсак с печенью. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление чак-чака из дрожжевого и пресного теста. Оформление, упаковка. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление бухарского калеве и пехлеве, свадебного блюда. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление талкыш калеве, чельпека. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление хвороста (кош-теле) разнообразной формы. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление юкки, лаваша, горабии, порога с орехами. Основные предпочтения и	2	

	технологии приготовления у различных народов мира		
	Приготовление бисквитного пирога, торта домашнего. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление торта «Тюбетейка», орехового торта, торта орехового со сметанным кремом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление пирога лимонного, коврижки медовой, пряников мятных. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Приготовление печенья домашнего, печенья «Пальчики», печенья «Орех».	2	
	Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира		
	Приготовление печенья «Геркулес», творожного печенья «Эчпочмак», печенья «Ореховые трубочки».	2	
	Приготовление сладких закусок «Бал-май», «Альба», «Шомыртлы май». Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
	Практическое задание 5 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК.	4	
	Практическое задание 6 Приготовление оладий, булочек, кабартма.	4	
	Практическое задание 7 Приготовление чак-чака, баурсака, печенья.	4	
	Практическое задание 8	4	
	Мастер класс по приготовлению хвороста (кош-теле).		
	Практическое задание 9 Приготовление тортов разнообразного ассортимента.	4	
	Самостоятельная работа	2	
Учебная практика по ПМ.06 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. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,		180	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК02, КК 03, КК 04

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание 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 к 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 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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой		

продукции.		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике	36	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05
Промежуточная аттестация	6	
Всего	336	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатории кухни организации питания, учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.

3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.

4. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-изд.,стер._Санкт-Петербург:Лань,2 –23. – 232с.

5. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Основные Интернет – источники:

1. Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>
2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>
3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>
4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>
5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ И ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	оценивать практическую значимость	

	результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	16
лекции	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	коды комп. и ЛР формирующих способ. эл. пр.	
1	2	3			
Введение	Содержание учебного материала	2			
	1-2 Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.				
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	1			
Раздел 1. Основы микробиологии					
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	5			
	3-4 Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.	2		ОК 1 ОК 2	
	Практическое занятие №1		2		2
	5-6	Изучение строения клеток дрожжей, бактерий и грибов			
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы»		1		
Тема 1.2. Микроорганизмы в	Содержание учебного материала	2			

природе	7-8 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания				ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №2		2	2	
	9-10	Изучение методов определения количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах			
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		2		
	11-12 Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.				ОК 1 ОК 2
	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.				
	Практическое занятие №3		2	2	
	13-14	Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения			
Раздел 2. Основы физиологии питания					
Тема 2.1 Основные	Содержание учебного материала		1		

пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	15 Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.				ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №4		2	2	
	16-17	Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.			
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		1		
	18 Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Типы пищеварения. Усвояемость пищи.				ОК 1 ОК 2
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		1		
	19 Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.				ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №5		2	2	
	20-21	Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		1		
	22 Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.				ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №6		2	2	
	23-24	Составление рациона питания для различных возрастных групп.			
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве					

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		1		
	25 Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.				ОК 1 ОК 2
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям ПОП	Содержание учебного материала		1		
	26 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.				ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №7		2	2	
	27-28	Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов			
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1		
	29 Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.				ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №8		2	2	

	30-31	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)			
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1		
	32	Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.			ОК 1 ОК 2
	33-34	Дифференцированный зачет-тестирование по пройденному материалу	2		
	Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария :Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: ИЦ Академия, 2020. – 240 с.-ISBN 978-57695-9101-3-Текст: непосредственный

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария :Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования. / А.Н. Мартинчик. – Москва: ИЦ Академия, 2020. – 240 с.-ISBN 978-57695-9101-3-//academia-moscow.ru /Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования /З. П.Матюхина. – Москва.: ИЦ Академия, 2018. – 256 с. ISBN 5-7695-3323-4-Текст: непосредственный

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики	условия профессиональной

	перенапряжения	деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	20
в том числе:	
Самостоятельные работы	2
в форме практической подготовки	14
Дифференцированный зачет	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём часов	Уровень усвоения
	2		3	4
1				
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			36	
	Содержание		8	
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения	1 -2	Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	1
	3-4	Химический состав продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров	2	
	5-6	Консервирование пищевых продуктов.	2	
	7-8	Маркировка продовольственных товаров Штриховое кодирование товаров	2	
Тема № 1.2 Плодоовощные товары	Содержание		2	
	9-10	Классификация свежих плодов и овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка	2	
Тема №1.3 Зерно и продукты его переработки	Содержание		4	
	11-12	Зерно, пищевая ценность, химический состав. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	2	2
	13-14	Практическое занятие №1-2 Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты Классификация круп, пищевая ценность, Требования к качеству круп. Работа с образцами	2	
Тема №1.4.	Содержание		2	

Молочные продукты	15-16	Практическое занятие № 3-4 Ассортимент молока и молочных продуктов: Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка,	2	2
Тема №1.5 Рыбные продукты	Содержание		4	
	17-18	Ассортимент рыбы: свежей, соленой, копченой. Практическое занятие № 5 Требования к качеству, условия хранения, упаковки,	1 1	1
	19-20	Ассортимент морепродуктов, консервов и пресервов. Практическое занятие № 6 Требования к качеству, условия хранения, упаковки,	1 1	
Тема №1.6. Мясные продукты	Содержание		6	
	21-22	Классификация мяса Практическое занятие № 7 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 1	2
	23-24	Мясные полуфабрикаты, копчености. Практическое занятие № 8 Требования к качеству, условия и сроки хранения	1 1	
	25-26	Практическое занятие № 9-10 Мясные субпродукты, колбасные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема №1.7 Яйца и яичные Товары. Пищевые жиры	Содержание		2	
	27-28	Практическое занятие № 11-12 Классификация яиц. Химический состав. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	Содержание		4	
Тема 1.8. Вкусовые товары.	29-30	Классификация вкусовых продуктов: чай, кофе. Условия хранения, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные, газированные напитки.	2	

	31-32	Практическое занятие № 13-14 Классификация вкусовых продуктов: соль, пряности, приправы, соусы. Условия хранения, требования к качеству.	2	
Самостоятельная работа № 1-2 Подготовка к дифференцированному зачету			2	
	33-34	Дифференцированный зачет	2	
		Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина: Для студентов учреждений среднего профессионального образования. 7-е издание. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. - ISBN-978-5-4468-2216-4, Текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Добычина, А В. Охрана труда / А.В. Добычина. Для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. – 129 с. - ISBN: 978-5-16-017535-5 ISBN-онлайн: 978-5-16-110054-7. - Текст электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года: №1674-ст в качестве национального стандарта РФ с 1 января 2016 года: дата введения 2016-01-01- Москва: Стандартформ, 2019-27 с- Текст непосредственный.

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.3
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2023 г.

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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики	условия профессиональной

	перенапряжения	деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	16
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2		3	4	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания					
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		3		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания.	1		
	2	Специализация организаций питания	1		
	Самостоятельная работа 1 Составление таблицы: типы и классы организаций питания.		1		
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		15		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	3	Урок-конференция «Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания»	1		
	4	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.			
	5	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1		
	6	Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.			
	7	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	1		

	8	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	1		
	9	Практическое занятие №1 Организации рабочих мест повара.	1	1	
	10	Практическое занятие № 2 Режимы хранения отдельных групп продуктов и сырья	1	1	
	11	Практическое занятие № 3 Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	1	
	12	Практическое занятие №4 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.(по индивидуальным заданиям)	1	1	
	13	Практическое занятие №5 Особенности организации рабочих мест в суповом отделении	1		
	14	Практическое занятие №6 Особенности организации рабочих мест в соусном отделении	1	1	
	15	Практическое занятие №7 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. (по индивидуальным заданиям)	1	1	
	16	Практическое занятие №8 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1		
	17	Практическое занятие №9) Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	1	
	18	Практическое занятие №10 Организация реализации готовой кулинарной продукции.	1	1	
	Самостоятельная работа 2 Составление и работа с таблицей температурного режима хранения основных видов сырья на ПОП			1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства					
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		10		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10
Механическое оборудование	19	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1		
	20	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.			
	21	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и	1		

		характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	22	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	23	<i>Оборудование для кондитерского производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</i>	1		
	24	<i>Круглый стол «Современное механическое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс»</i>	1		
	25	Практическое занятие № 11 Отработка навыков по безопасной эксплуатации универсальных приводов	1	1	
	26	Практическое занятие № 12 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	1	
	27	Практическое занятие № 13 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	1	
	28	<i>Практическое занятие № 14 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского сырья</i>	1		
	29	<i>Практическое занятие № 15. Отработка навыков по безопасной эксплуатации современного механического оборудования для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс</i>	1	1	
		Самостоятельная работа обучающихся 3 Разработка ситуационных производственных (профессиональных) задач с вариантами их решений	1		
Тема 2.2. Тепловое оборудование		Содержание учебного материала	9		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	30	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	31	Жарочное и варочно-жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	32	<i>Современное тепловое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс</i>	1		
	33	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.	1		

		Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	34	Практическое занятие 16 Отработка навыков по безопасной эксплуатации варочного и пароварочного оборудования	1	1	
	35	Практическое занятие 17 Отработка навыков по безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1	1	
	36	Практическое занятие 18 Отработка навыков по безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	1		
	37	Практическое занятие 19 Отработка навыков по безопасной эксплуатации современного теплового оборудования для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс	1	1	
		Самостоятельная работа обучающихся 4 Подготовка сообщений и презентаций на тему «Современные виды оборудования на ПОП»		1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование		Содержание учебного материала	2		ОК 1, ОК 2,
	38	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	1		ОК 5, ОК 9, ОК 10
	39	Практические занятия №20. Отработка навыков холодильного оборудования	1	1	
Дифференцирован ный зачет	40	1 Дифференцированный зачет	1		ОК 1, ОК 2,
	41	1 Дифференцированный зачет	1		ОК 5, ОК 9, ОК 10
Всего:			36	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина – Москва: Академия, 2023 – 240 с. - ISBN: 978-5-0054-1011-5. – Текст: непосредственный

3.2.2 Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517587> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. — Москва : Стандартинформ, 2019. — 14 с.- Текст: непосредственный.

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.4
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС С по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 4, ОК 5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины	36
Объём работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	12
Лабораторные, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В том числе, в форме практ. подгот.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ЛР)
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала			
	УРОК-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «Введение в предмет Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» Цель и задачи учебной дисциплины, ее роль в формировании у обучающихся профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов учебной дисциплины. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины	1		ОК 1
Раздел 1. Экономика предприятий сферы обслуживания				ОК4
Тема 1.1. Производство, производительность труда.	Содержание учебного материала			
	Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал.	1		

	Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборотные средства.			OK 5
	<i>Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.</i>	2		
	Практические занятия <i>Расчет окупаемости основных и оборотных фондов. Решение задач по производительности труда.</i>	2	2	
	Расчет коэффициентов: фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности	2		
Тема 1.2. Издержки. Ценообразование.	Содержание учебного материала			OK4
	<i>Издержки предприятия и себестоимость его услуг. Классификация издержек предприятия.</i>	1		
	<i>Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование.</i>	1		
	Практические занятия <i>Составление плановой калькуляции. Расчет себестоимости услуги Составление сметы затрат на оказание услуг</i>	2	2	
Тема 1.3. Труд и заработная плата	Содержание учебного материала			
	УРОК-БЕСЕДА «Рынок труда и его субъекты». Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата.	2		
	Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	2		
	Практические занятия			

	Расчет заработной платы по повременным и сдельным расценкам	2	2	
	Расчет премиальной системы оплаты труда			
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности				
Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала	4		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности. Правовое регулирование экономических отношений.	2		
	Виды и формы собственности, правовые и экономические отношения собственности.	2		
Тема 2.2 Труд и социальная защита	Содержание учебного материала			ОК 4
	<i>Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовой договор. Трудовая дисциплина Рабочее время и время отдыха. Материальная ответственность сторон трудового договора.</i>	2		
	<i>Практические занятия Составление трудового договора</i>	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Правовые основы профессиональной деятельности»	1		
Раздел 3. Правовые основы профессиональной деятельности				
Тема 3.1. Правовое	Содержание учебного материала			

регулирование экономических отношений	УРОК-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности». Правовое регулирование экономических отношений. Виды и формы собственности, правовые и экономические отношения собственности.	2		ОК 4 ОК 5
	Регулирование договорных отношений. Формы и виды договоров. Порядок заключения договоров и трудовых соглашений. <i>Трудовая дисциплина.</i> <i>Порядок разрешения трудовых споров.</i> Формы оплаты труда			
	<i>Практические занятия</i> <i>Проработка порядка защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства</i>	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Правовое регулирование экономических отношений»	1		
Тема 3.2. Правовые отношения в сфере услуг	Содержание учебного материала			
	Практические занятия Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. Порядок заключения договоров и трудовых соглашений.	2	2	
	Трудовая дисциплина. Порядок разрешения трудовых споров. Формы оплаты труда	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Порядок заключения трудовых договоров и оформление трудовых книжек».			
	Всего 50 + 8сам	36	4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер, И.А. Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности. Учебное пособие / И.А. Гербер. – М.: КНОРУС, 2023. – 334 с. (среднее профессиональное образование). - ISBN: 978-5-406-11611-1. – Текст непосредственный.
2. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – 4-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 224 с. – ISBN 978-5-4468-9193-1. - Текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – 4-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 224 с. – ISBN 978-5-4468-9193-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434312> (дата обращения: 02.09.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гербер, И.А., Симоновская, Л.Н. Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Практическое пособие для студентов среднего профессионального образования / И.А. Гербер, Л.Н. Симоновская. М.: КНОРУС, 2021. – 178 с. - ISBN: 978-5-4365-5079-4. – Текст непосредственный.

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2023 г.

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 учета является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС С по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	оценивать практическую значимость	

	результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и

	видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём, часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы учета			2		
Тема 1.1 Система нормативного регулирования учета в РФ	Содержание		2		ОК 1-4
	1	Федеральный закон № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета в организациях. Нормативные документы правил торговли в РФ	2		
Раздел 2. Система счетов бухгалтерского учета			6	2	
Тема 2.1 Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Содержание		6	2	ОК 1-4 ПК 1.1
	1	Счета учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Обобщение данных текущего учета. Вилы оборотных ведомостей и их назначение. Сальдовые ведомости аналитического учета. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	2		
	Практическое занятие № 1				
	1	Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей». Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий)	2	2	
	Самостоятельная работа				
	1	Структура плана счетов бухгалтерского учета. Виды оборотных ведомостей и их назначение.	2		

Раздел 3. Калькуляция себестоимости			12	6	
Тема 3.1 «План-меню, порядок его составления»	Содержание		4	2	ОК 1-4 ПК 1.1
	1	Порядок составления плана-меню. Порядок оформления меню. Виды меню. Товарооборот, сущность и значение.	2		
	Практическое занятие № 2				
	2	Составление плана-меню. Расчет сырья на необходимое количество порций.	2	2	
Тема 3.2. «Составление калькуляции»	Содержание		8	4	ОК 1-4 ПК 1.1
	1	Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карточки. Определение продажной цены блюда.	2		
	2	Цена и ценовая политика организаций общественного питания	2		
	Практическое занятие №3				
	3	Составление калькуляционных карточек.	2	2	
	Практическое занятие №4				
	4	Расчет сырья на необходимое количество порций	2	2	
Раздел 4. Бухгалтерский учет в организации			8		
Тема 4.1. Учет поступления и выбытия сырья и готовой продукции	Содержание		8		ОК 1-4 ПК 1.1
	1	Задачи и организация учета продуктов, тары и реализация готовой продукции. Учет поступления сырья на производстве	2		
	2	Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	2		
	3	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	2		
Тема 4.3 Учет денежных средств и	Содержание		2		
	1	Документальное оформление и порядок ведения кассовых операций. Синтетический и аналитический учет операций по	2		

расчетных операций		кассе. Инвентаризация кассы. Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета. Договор с банком на расчетно-кассовое обслуживание. Документальное оформление безналичных перечислений. Учет денежных средств по расчетным счетам.			
Раздел 5. Документооборот			8	6	
Тема 5.1 «Документооборот от предприятий общественного питания»	Содержание		4	6	
	1	Документы учета, их роль в осуществлении контроля. Классификация, реквизиты, требования к оформлению. Документооборот. Отчетность материально-ответственных лиц.	2		ОК 1-4,9-11 ПК 1.1
	Практическое занятие № 5				
	5	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Оформление распорядительной и отчетной документации по итогам проведенной инвентаризации	2	2	
	Практическое занятие № 6				
	6	Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей	2	2	
	Практическое занятие № 7.				
	7	Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве. Решение ситуационных задач	2	2	
		Дифференцированный зачет			
		Всего	34	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 325 с. — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст: непосредственный.
2. Костюкова, Е.И, Ельчанинова, О.В. Основы калькуляции и учета: учебное пособие /Е.И, Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва: КНОРУС, 2023. — 173 с. ISBN 978-5-406-11190 – 1. Текст: непосредственный.
3. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КНОРУС, 2022. — 238 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09828-8. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Брыкова, Н.В Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли : учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – М: Издательский центр: Академия, 2014-139с. – ISBN 978-5-4468-0726-0. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г.№1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016г.:дата введения 2016-01-01.Москва: Стандартиформ, 2019.-27с.-Текст: непосредственный.
3. 30389-2013 Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г.№1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016г.:дата введения 2016-01-01.Москва:Стандартиформ, 2019.-27с.-Текст: непосредственный.
4. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция) 6 декабря 2011 года N 402-ФЗ издание официальное: принят Государственной Думой 22.11.2011г.

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

2023 г.

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 общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС С по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	

	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья

		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;	система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования

	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на	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; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных

	склад	изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 3.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента,

	доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с

механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе в форме практической подготовки	16
лекции	20
лабораторные, практические	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	-
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет

**2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины
ОП.06 Охрана труда**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	в т.ч. в форме пр.подготовк и	Коды компетенций и личн. рез-ов, форм. кот-ых способ. элемент программы
Раздел 1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности			20	12	
Тема 1.1. Введение. Нормативно-правовые акты по охране труда	1	УРОК ПРЕЗЕНТАЦИЯ «Введение в дисциплину» Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Мероприятия охраны труда. Цели трудового законодательства. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда.	1		ОК 1 ПК 1.1
Тема 1.2.Управление охраной труда	3	Государственное управление охраной труда. Надзор и контроль над организацией охраны труда на предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Локально-нормативные акты охраны труда на предприятиях пищевой промышленности	1		ОК 2 ПК 2.1
	4	Практическая работа №2 Начертить схему органов надзора и контроля соблюдения законодательства в области охраны труда.	1	1	
Тема 1.3.Основные положения охраны труда	5	Трудовой договор. Прием на работу. Трудовой распорядок организации, понятие рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка. Гарантии государства работникам в области охраны труда.	2		ОК 3
Тема 1.4. Охрана труда женщин и молодежи	7	Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований охраны труда. Виды ответственности.	1		ОК 4 ПК 3.3
Тема 1.5. Организация	9	Функции и задачи службы охраны труда. Обучение работников	1		ОК 5

работы по охране труда на предприятии		безопасным приемам труда на производстве. Виды инструктажей. Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Порядок заполнения журналов для инструктажей. Специальная оценка условий труда: цели и порядок проведения. Классификация условий труда. Травмобезопасность. Оценка обеспеченности работником средствами индивидуальной защиты.			ПК 3.4
	10	Практическая работа № 5 Составить примерный текст вводного инструктажа для поваров и технологов.	2	2	
Тема 1.6. Производственный травматизм	11	УРОК ИССЛЕДОВАНИЕ «Классификация опасных и вредных производственных факторов». Классификация опасных и вредных производственных факторов. Причины возникновения несчастных случаев на предприятиях. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев (акты, протоколы) и их учет.	1		ОК 6
	12	Практическая работа № 6 Таблица «Классификация несчастных случаев»	1	1	
Тема 1.7. Профессиональная заболеваемость	13	Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний.	1		ОК 7
	14	Практическая работа № 7 Письменная работа «Опасные и вредные производственные факторы, встречающиеся на кухне»	1	1	
Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда			14		ОК 9
Тема 2.1. Меры защиты от вредных веществ	17	Основные определения и классификация вредных веществ. Характеристики вредных веществ. Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировке токсичных веществ.	1		
	18	Практическая работа № 9 Выписать какие нужны средства индивидуальной защиты для рабочих работающих на кухне.	2	2	

Тема 2.2. Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение	19	Микроклимат и его показатели. Нормирование микроклимата. Терморегуляция организма. Особенности нормирования показателей микроклимата, обеспечение норм микроклимата.	1		ОК 10
	20	Практическая работа № 10 Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1	1	
Тема 2.3. Освещение производственных помещений	21 - 22	Нормирование освещения, естественное освещение, искусственное освещение. Рабочее освещение, комбинированное освещение.	1		ОК 11
Тема 2.4. Защита от производственного шума и вибрации	23 - 24	Воздействие шума и вибрации на человека. Классификация и нормирование шума. Определение требуемого уровня снижения шума. Классификация и нормирование вибрации. Меры коллективной виброакустической защиты	1		
Тема 2.5. Электромагнитные поля и меры защиты от их воздействия	25 - 26	Общие сведения об электромагнитных полях, нормирование электромагнитных полей, защита от инфракрасного излучения.	1		
Тема 2.6. Средства защиты	27	Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Специальная одежда и обувь. Средства защиты различного назначения. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	1		
	28	Практическая работа № 11 Самостоятельный подбор средств индивидуальной защиты из каталогов согласно типовых норм выдачи СИЗ – письменная работа	2	2	
Раздел 3. Требование безопасности к технологическим производствам.			16		
Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию	29	Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования. Требования безопасности к органам и пультам управления.	1		ОК 4
	30	Практическая работа № 12	1	1	

		Требования к организации рабочих мест в поварских мастерских с учётом требований техники безопасности			
Тема 3.2. Меры безопасности при эксплуатации оборудования	31	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водонагревательных котлов. Основные причины взрывов котлов. Дефекты и неисправности. Техническое освидетельствование паровых и водонагревательных котлов. Меры безопасности при эксплуатации воздушных компрессоров и холодильных установок. Причины возникновения аварий.	1		
	32	Практическая работа № 13 Ознакомление с инструкцией по охране труда при работе с холодильным оборудованием.	1	1	
Тема 3.3. Безопасность труда на предприятиях общественного питания	33	Классификация технологического оборудования. Оборудование для первичной обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий. Тепловая обработка кулинарной продукции. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания.	1		
	34	Практическая работа № 14 Выпишите меры безопасности при работе с плитами.	1	1	
Тема 3.4. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах	35	Безопасность при: - хранении муки; - подготовки муки к замесу; -приготовлении теста; -формировании тестовых заготовок; -выпечки хлеба; -производства макарон; -кондитерском производстве. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	1		

Раздел 4. Электробезопасность и пожаробезопасность			8		ОК 7
Тема 4.1. Обеспечение электробезопасности	43	Действие электрического тока на человека и факторы, влияющие на степень поражения. Анализ опасности поражения человека электрическим током. Меры защиты от поражения электрическим током. Средства индивидуальной защиты от электрического тока.	1	1	
	44	Практическая работа № 19 Ознакомление с инструкцией по охране труда по электробезопасности.	1		
Тема 4.2. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций	45	Особенности пожаробезопасности пищевых предприятий. Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров. Категории и классификация помещений, зданий по пожаро- и взрывоопасности.	1	1	
Тема 4.4. Дифференцированный зачет	49 50	Обобщить и систематизировать знания, уяснить и ликвидировать пробелы в знаниях.	2		
		Всего	20	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Охрана труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 8-е изд.стер. / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Академия, 2017. – 320 с., ISBN 978-5-4468-4723-5. - Текст: непосредственный.
2. Попова, Т.В. Охрана труда: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.В. Попова. – Москва: Феникс, 2018. – 245 с. - ISBN 978-5-222-29357-7. - Текст: непосредственный.
3. Фатыхов, Д.Ф., Белехов, А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. - Учебное пособие для нач. и сред.проф. образования – 4-ое изд., стер. – Москва: Академия, 2015. – 224 с. ISBN 5-7695-3328-5. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванов, А.А. Электробезопасность на предприятии общественного питания / А.А. Иванов. – Москва: КноРус. - 2019. – 112 с. <http://festival.allbest.ru/articles/55682>. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года: №1674-ст в качестве национального стандарта РФ с 1 января 2016 года: дата введения 2016-01-01- Москва: Стандартформ, 2019-27 с- Текст непосредственный.

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.7
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики	условия профессиональной

	перенапряжения	деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе в форме практической подготовки	34
лекции	2
лабораторные, практические	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций
Тема 1 Приготовление пищи	1	Введение в	2		ОК01,ОК02, ОК 03
	2	Практическое занятие. Продукты питания. Меры измерения. Составление меню. Видо-временные формы глагола	2		
	3	Практическое занятие. Обслуживание. Сервировка стола. Выбор напитков. Названия напитков	2	2	
	4	Практическое занятие Моя будущая профессия. Инфинитив	2	2	
	5	Практическое занятие Собеседование о приеме на работу	2	2	
	7	Личные и профессиональные качества	2	2	
	8	Практическое занятие. Права и обязанности. Нормы поведения в учреждениях общественного питания.		2	
Тема 2. Моя будущая профессия	9	Практическое занятие. Татарская кухня. Особенности приготовления национальных блюд	2	2	ОК 04,ОК06,ОК08
	10	Практическое занятие Азиатская кухня. Европейская кухня	2	2	
	11	Практическое занятие Традиционные блюда в Великобритании. Традиционные блюда в США.	2	2	
		Самостоятельная работа . Подготовить сообщение «Кухни разных стран»	2	2	

Тема 3. Деловое общение	12	Практическое занятие. Национальные и международные выставки. Финансовые учреждения. Финансовые услуги. <i>Условные предложения в официальной речи.</i>		2	OK05,OK07, OK 09,OK 10
	13	Практическое занятие. Деловая переписка. Виды деловых писем. <i>Согласование времён.</i>	2	2	
	15	Практическое занятие Здоровое питание. Полезная еда. <i>Прямая и косвенная речь</i>	2	2	
	16	Практическое занятие. Диета. Вегетарианство. Витамины. Польза и вред. Причастие	2	2	
	17	Практическое занятие. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка	2	2	
	18	Практическое занятие Вкусы и качества блюд. Соотношения температурных шкал. Персонал предприятий общественного питания.	2	2	
	19	Практическое занятие. Рацион. Кулинарные рецепты. Блюда для праздничного стола.	2	2	
	21	Практическое занятие. Деловая документация. Структура деловых писем. Письмо-предложение. Письмо-жалоба	2	2	
	22	Практическое занятие. Дресс-код. Этикет.	2	2	
	23	Практическое занятие. Моя профессия. Анкета. Резюме.			
	24	Дифференцированный зачет	1		
		Всего	34	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины 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»

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гончаров, Т.А., Стрельцов, Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер», учебник для СПО. – Москва: КНОРУС. – 2022. - 267 стр., ISBN-978-5-406-02459-0, текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 16-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 320 с. ISBN издания: 978-5-4468-9891-6 //academia-moscow.ru /

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.8
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

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 С по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – Ок 04, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

	информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; 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

	со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила проверки весоизмерительного оборудования

ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	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; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 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; возможные последствия нарушения

	приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины	51
Объём работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	51
в том числе в форме практической подготовки	6
Лабораторные, практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося	
Консультации	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	В форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ЛР)
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.	№ урока	Содержание учебного материала			
Тема 1.1 Введение. Цели и задачи дисциплины.	1.	Актуальность изучения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность».	1		ОК 01
Тема 1.2 Обеспечение устойчивости развития объектов экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуациях.	2.	<i>Понятие устойчивости работ объектов экономики, факторы, определяющие устойчивость работы в условиях ЧС</i>	2		ОК 06 ПК1.1
Тема 1.3. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	3.	<i>Практическая работа Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики в условиях ЧС</i>	2		ОК03
Тема 1.4 Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности.	4.	Несчастные случаи, связанные с несоблюдением требований безопасности, аварии, пожары, катастрофы, стихийные бедствия, загрязнение рабочей зоны и окружающей среды наносят экономический ущерб. Порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.	2		ОК 09

Тема 1.5 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	5.	<i>Практическая работа. Противопожарная служба Российской Федерации, полиция Российской Федерации, служба скорой медицинской помощи, государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. гидрометеорологическая служба.</i>	2		ОК 06
Раздел 2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	6.	Содержание учебного материала	4		
Тема 2.1 Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту.	7.	<i>Практическая работа. Общие сведения об опасностях. Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей. Принципы снижения вероятности из реализации потенциальных опасностей.</i>	1		ОК 02 ПК1.1
Тема 2.2 Принципы снижения потенциальных опасностей.	8.	Практическая работа Безопасность объекта защиты. Системы и принципы обеспечения безопасности	2		ОК 01
Раздел 3. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Управление безопасностью жизнедеятельности	9.	Содержание учебного материала			
Тема 3.1 Чрезвычайные ситуации и их классификация.	10.	Общие сведения о ЧС. Классификация ЧС. Основные понятия и определения. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС.	10		ОК 02
Тема 3.2 ЧС природного, техногенного, социального, военного характера.	11.	Практическая работа. ЧС природного, техногенного, социального, военного характера.	2		ОК 02
Тема 3.3 Терроризм и меры по его предупреждению	12.	Практическая работа. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.	2		ОК 02 ПК 2.1

Тема 3.4 Гражданская оборона - основная часть обороноспособности страны	13.	Практическая работа. Назначение и задачи гражданской обороны. Структура ГО, основные мероприятия, проводимые ГО.	2		ОК 06 ПК 1.1
Тема 3.5 Мероприятия по защите населения	14.	Практическая работа. Мероприятия по защите населения: оповещение, информирование населения и действия населения по сигналам ГО. Эвакуация населения в условиях ЧС, а также аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС	2	1	ОК 04 ПК 1.2
Раздел 4 Способы защиты населения об оружия массового поражения.	15.	Содержание учебного материала	6		
Тема 4.1 Оружия массового поражения и его поражающие факторы.	16.	Ядерное, химическое, биологическое оружие и его характеристика.	2		ОК 02 ПК 1.1
Тема 4.2 Организация защиты от ОМП на объектах экономики.	17.	Практическая работа. Средства коллективной и индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2		ОК 01
Тема 4.3 Средства индивидуальной защиты.	18.	Практическая работа. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов оружия массового поражения. (ОЗК, ГП 7)	2	1	ОК 03
Раздел 5 Основы обороны государства и воинская обязанность	19.	Содержание учебного материала			
Тема 5.1 Национальная безопасность РФ. Угроза национальной безопасности. Основа обороны государства.	20.	Практическая работа. Основы военной службы и обороны государства.	1		ОК 09
Тема 5.2 Прохождение военной службы по призыву, по контракту, пребывание в запасе, призыв на военные сборы.	21.	Поступление на военную службу в добровольном порядке: права и обязанности военнослужащих. Организация воинского учета, порядок призыва граждан на военную службу и порядок прохождения военной службы по призыву.	2		ОК 06

Тема 5.3 Воинская обязанность, определение и ее содержание.	22.	Практическая работа. Воинская обязанность и боевые традиции Вооруженных Сил РФ; государственные и воинские символы.	2		ОК 06 ПК 1.1
Тема 5.4 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	23.	Практическая работа. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Стратегия поведения, компромисс, сотрудничество.	2		ОК 6 ПК 1.1
Тема 5.5 Строевая подготовка. Огневая подготовка.	24.	Практическая работа. Строевая подготовка. Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	2	1	ОК 04 ПК 2.1
Тема 5.6 Огневая подготовка.	25.	Практическая работа. Огневая подготовка. Назначение и механизмы АКМ.	2		ОК 03
Раздел 6 Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС	26.	Содержание учебного материала			
Тема 6.1 Основы первой помощи	27.	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	1		ОК 03
Тема 6.2 Первая помощь при электротравмах.	28.	Практическая работа. Первая помощь при травмах различных областей тела.	2		ОК 01 ПК 1.1
Тема 6.3 Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	29.	Практическая работа. Понятие о ранах: кровотечение и первая помощь при кровотечениях.	2	1	ОК 01
Тема 6.4 Воздействия высоких температур на организм человека.	30.	Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития теплового удара. Первая помощь при тепловом ударе.	2		ОК 01
Тема 6.5 Первая помощь при воздействии высоких и низких температур.	31.	Практическая работа. Первая помощь при воздействии высоких и низких температур. Предупреждения развития отморожения.	2	1	ОК 04 ПК 1.1
Тема 6.6 Первая помощь при	32.	Практическая работа Первая помощь при остановке	2	1	ОК 04

остановке дыхания. Первая помощь при кровотечении.		дыхания и отсутствии кровообращения и первая помощь при наружном кровотечении.			ПК 2.1
Тема 6.7 Дифференцированный зачет.	33.	Оценка усвоения знаний и умений формирования ОК и ПК.	2		
Итого			51		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. - 6-е изд., стер. - М. Образовательно-издательский центр «Академия, 2023. - 288 с. » ISBN 978-5-0054-1007-8

3.2.2. Основные электронные издания

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016> (дата обращения: 02.09.2023).

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 02.09.2023).

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489780> (дата обращения: 02.09.2023).

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

2023 г.

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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 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	Умения	Знания
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

	в рамках профессиональной деятельности по профессииосуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе в форме практической подготовки	6
лекции	
лабораторные, практические	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

**2.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

ВТОРОЙ КУРС					
Наименование разделов и тем	Номера уроков	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	В том числе в форме практических подготовок	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.		Легкая атлетика.			
Тема 1. 1.Лёгкая атлетика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:	6		
Тема 1.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров.	1-2	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров.	2		ОК2, ОК3, ОК6, ОК7
Тема 1.1.2. Осенняя контрольная проверка: Бег на 400 метров. Прыжки в длину с места.	3-4	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование: Бег на 400 метров. Прыжки в длину с места.	2		ОК2, ОК3, ОК6, ОК7,
Тема 1.1.3. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	5-6	Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	2	1	ОК2, ОК3, ОК6,
Раздел 2.		Спортивные игры			
Тема 2.1. Волейбол		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	8		
Тема 2.1.1. Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	7-8	Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	2		ОК3, ОК6,

Тема 2.1.2. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	9-10	Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	2		ОК6, ОК7, ОК8
Тема 2.1.3. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача. Тренировочная игра	11-12	Передача мяча с изменением высоты. Тренировочная игра.	2		ОК2, ОК6, ОК7,
Тема 2.1.4. Соревнования на первенство группы. Тестирование по волейболу. Контрольная игра	13-14	Тестирование по волейболу. Контрольная игра	2	1	ОК2, ОК3, ОК6,
Итого за семестр			14		
Раздел 3		Лыжный спорт			
Тема 3.1. Лыжная подготовка		Содержание учебного материала	4		
		Практические занятия			
Тема 3.1.1 Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Совершенствование техники лыжных ходов.	15-16	Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Совершенствование техники лыжных ходов.	2	1	ОК2, ОК3, ОК6, ОК7,
Тема 3.1.2. Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.	17-18	Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.	2		ОК2, ОК3,
Раздел 4		Гимнастика			
Тема 4.1. Гимнастика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	4		
Тема 4.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов.	19-20	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий	2		ОК6, ОК7, ОК8
Тема 4.1.2. Мастер-класс. Элементы акробатики. Гимнастическая комбинация.	21-22	Элементы акробатики. Гимнастическая комбинация.	2	1	ОК2, ОК3, ОК6,
Раздел 5		Спортивные игры			
Тема 5.1. Настольный теннис		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	6		
Тема 5.1.1. Техники подачи. Подброс мяча. Траектория и направление полета мяча	23-24	Техники подачи. Подброс мяча. Траектория и направление полета мяча	2		ОК2, ОК3, ОК6,
Тема 5.1.2. Игра в нападении. Накат слева,	25-26	Игра в нападении. Накат слева, справа. Прием	2	1	ОК2, ОК3, ОК6,

справа. Прием подач. Формы распознавания подач соперника.		подач. Формы распознавания подач соперника			
Тема 5.1.3. Тактика защиты. Техники передвижения. Сочетание способов передвижения с техническими приемами игры в защите. Срезка, подрезка	27-28	Тактика защиты. Техники передвижения. Сочетание способов передвижения с техническими приемами игры в защите. Срезка, подрезка	2		ОК6, ОК7
Тема 5.2. Мини-футбол		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:	4		
Тема 5.2.1. Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры.	29-30	Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры	2	1	ОК2, ОК3, ОК6, ОК7
Тема 5.2.2. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Контрольная игра	31-32	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Контрольная игра	2		ОК2, ОК3, ОК6,
Раздел 6.		Легкая атлетика.			
Тема 6. 1.Лёгкая атлетика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:			
Тема 6.1.1. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	33-34	Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	2		ОК2, ОК3, ОК6,
Тема 6.1.2. Контрольно-зачётный урок. Контрольное тестирование по нормативам ГТО	35-36	Контрольно-зачётный урок. Контрольное тестирование по нормативам ГТО	2		ОК2, ОК3,
Итого за семестр			22		
ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ		Аудиторных занятий	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Физическая культура», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А. А. Бишаева. - 8-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 304 с. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 03.09.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 03.09.2023).

2. Решетников, Н. В. Физическая культура: Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия : Мастерство : Высшая школа, 2001. - 152. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 5769506814 - Текст: непосредственный

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.10

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС С по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	реферат

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Цели, задачи, базовые направления развития цифровой экономики.	4/2	
Тема 1.1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Цели, задачи и риски развития цифровой экономики. Цифровая грамотность населения. Опорная инфраструктура и государственная поддержка. Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики.	2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие № 1. <i>Сущность и эволюция развития цифровой экономики.</i>	2/2	
Раздел 2.	Структура цифровой экономики	4	
Тема 2.1. Основные технологические составляющие цифровой экономики	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ОК 11
	Сбор данных с интернет -ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики	2	

Тема 2.2 Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики	Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики: актуальные проблемы и подходы к их решению.	2	OK 01 OK 02 OK 03
Раздел 3. Развитие цифровой экономики в мире.		4	
Тема 3.1. Опыт зарубежных стран и стран СНГ по развитию цифровой экономики	Содержание учебного материала	4	OK 01 OK 02 OK 03 OK 09
	Существующие цифровые стратегии в мире. Особенности стратегии построения цифровой экономики для России и Татарстана. Цифровая экономика зарубежных стран.	2	
Тема 3.2. Стратегия развития информационного общества в РФ.	Развитие информационной и коммуникационной инфраструктуры РФ. Создание и применение российских информационных и коммуникационных технологий, обеспечение их конкурентоспособности на международном уровне. Формирование новой технологической основы для развития экономики и социальной сферы. Обеспечение национальных интересов в области цифровой экономики.	2	OK 01 OK 02 OK 03
Раздел 4. Управление социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики		12/6	
Тема 4.1. Искусственный интеллект и управление социально-экономическими	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	Возникновение и развитие искусственного интеллекта. Тенденции развития искусственного интеллекта. Применение искусственного интеллекта на финансовых рынках	2	

процессами.			
Тема № 4.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Теоретические основы нестандартных форм занятости.	Новые формы занятости в условиях цифровизации экономики Условия, определяющие изменения на рынке труда	2	
Тема № 4.3. Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	Содержание учебного материала	8/6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК11
	Влияние цифровизации на потребительское поведение и ожидания потребителей. Цифровой маркетинг и интернет-маркетинг: принципы, взаимосвязь, технологии и инструменты.	2	
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 2. Особенности управления бизнесом в цифровой экономике	2/2	
	Практическое занятие № 3. Маркетинг в цифровой экономике	2/2	
	Практическое занятие № 4. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	2/2	
Раздел 5.	Финансы в цифровой экономике	12/8	
	Содержание учебного материала	12/8	

Тема 5.1 Электронные платежные сервисы Криптовалюты цифровой экономике.	Платежные сервисы Банка России. Розничные электронные платежи. Понятие, сущность и виды криптовалют. Обзор подходов к регулированию криптовалют. Блокчейн.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
Тема 5.2. Способы финансирования в условиях цифровой экономики	Понятие и виды народного финансирования в XXI веке. Краткая история развития пирингового финансирования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 4
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 5.Решение ситуационных задач	2/2	
	Практическое занятие № 6. Электронная коммерция	2/2	
	Практическое занятие № 7.Практическое использование методов цифровизации для создания благоприятной регуляторной среды и развития взаимоотношений с клиентами	2/2	
	Практическое занятие № 8.Исследование методов и подходов по информационной безопасности в цифровой экономике	2/2	

Промежуточная аттестация	реферат	
Всего:	36/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Теоретические основы цифровой экономики», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дятлов, С.А. Цифровая нейро-сетевая экономика: институты и технологии развития / С.А. Дятлов, О.С. Лобанов, Д.В. Гильманов. - Санкт-Петербург: Изд-во Санкт-Петербургского гос. экон. ун-та, 2018. - 325с. — ISBN: 978-5-7310-4339-7. — Текст: непосредственный

2. Ковалев, Д.В., Маслюкова, Е.В., Никитаева, А. Ю. Цифровая экономика: учебник / Д. В. Ковалев, Е. В. Маслюкова, А. Ю. Никитаева. – Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2022. – 190 с. - ISBN 978-5-9275-3988-8 – Текст: непосредственный

3. Носова, С.С., Путилов, А.В., Норкина, А.Н. Цифровая экономика: учебник для СПО / С.С. Носова, А.В. Путилов, А.Н. Норкина. — Москва: КНОРУС, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11996-9. – Текст: непосредственный

3.2.2. Основные электронные издания

1. Романова, Ю. Д. [и др.] Экономическая информатика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова. — Москва: Юрайт, 2023. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13400-1. — URL: <https://urait.ru/bcode/519520> (дата обращения: 04.09.2023) — Текст: электронный

3.2.3. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ. Об утверждении программы «Цифровая экономика Российской Федерации» от 28.07.2017 N 1632-р. Дата введения - 28.07.2017. — Текст: непосредственный.

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.11
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 11 Основы рисования и лепки»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Рисование и лепка» является частью общей профессиональной подготовки в общей структуре основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	

	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины	36
Объём работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	30
лекции	4
Лабораторные, практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся			Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Раздел 1. РИСОВАНИЕ					
Тема 1.1 Основы рисунка	Содержание учебного материала			6	ОК01,ОК02,ОК03
	1	Введение. Цель и задачи рисунка.	2		
	2	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка. Организация рабочего места.	2		
	3	Самостоятельная работа Выполнение рисунка геометрическим методом.	2		
Тема 1.3 Орнамент	Содержание учебного материала			4	ОК03
	1	Из истории орнаментов. Изобразительные средства орнаментом.	2		
	2	Виды орнаментов. Рисование орнаментов.	2		
Тема 1.5 Рисование с натуры	Содержание учебного материала			16	ОК01,ОК02,ОК03
	1	Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Подготовка к рисованию с натуры. Восприятие пространства.	2		
	2	Закон перспективы. Перспектива геометрических фигур	2		
	3	Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.	2		
	4	Светотеневой рисунок. Последовательность ведения и обобщения рисунка	2		
	5	Рисование геометрических фигур, предметов быта	2		
	6	Рисование овощей и фруктов и растений	2		
	7	Рисование животных и птиц	2		
	8	Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	2		

Тема 2.1 Основы лепки				8	OK01,OK02,OK03
	Содержание учебного материала				
	1	Содержание и задачи лепки. Язык скульптуры и динамика объема. Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки.	2		
	2	Лепка растений и рельефного орнамента.	2		
	3	Лепка овощей и фруктов.	2		
	4	Лепка животных и птиц.	2		
Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала			4	OK 02
	1	Особенности изготовления макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам.	2		
Зачет			2		
Всего:			36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Рисования и лепки», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Киплик, Д. И. Техника живописи : учебник для среднего профессионального образования / Д. И. Киплик. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09962-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516928> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ковальчук, Е.М. Специальное рисование с основами пластической анатомии: практикум : [12+] / Е.М. Ковальчук. — Минск: РИПО, 2018. — 116 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487922> (дата обращения: 07.11.2019). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-985-503-747-8. — Текст: электронный.

2. Скакова, А. Г. Рисунок и живопись: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Скакова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11360-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517866>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Хворостов, А. С. Живопись. Пейзаж: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Хворостов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12013-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517565>.

2. Киплик, Д. И. Техника живописи: учебник для среднего профессионального образования / Д. И. Киплик. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09962-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516928>

Приложение 4

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.....	3
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.....	7
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	8
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	13

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; - Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.12.2016 г. № 44898 (далее - ФГОС СПО).
Цель программы	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/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор – Нуруллин А.А., заместитель директора по учебной работе – Котельникова И.М., заместитель директора по учебно-производственной работе – Волкова Л.М., заместитель директора по воспитательной работе – Хайрутдинова А.Н., заместитель директора по научно-методической работе – Сатунина Т.А., зав. воспитательным сектором – Сайфутдинова Н.Г., зав. учебной частью – Шарифуллина Д.Х., председатель ПЦК – Ширяева В.Е., заведующий отделением – Милицкова Н.Е., социальные педагоги – Спирин А.В., Зинурова А.Г., преподаватели, классные

	руководители, председатель студенческого совета – Хадиев Р.Р., председатель Родительского комитета- Кашапова М.Х., представители организаций – работодателей - Проснева О.П. – заведующая производством кафе «Рандеву»

Реализация рабочей программы воспитания (далее-РПВ) направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г. и размещенной на портале <https://fgosreestr.ru>).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных	ЛР 7

ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития РТ, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах	ЛР 18
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики	ЛР 19
Проявляющий терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы	ЛР 21
Демонстрирующий способность использования информационные технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией	ЛР 22
Умеющий успешно выбирать способы решения задач	ЛР 23

¹ Разрабатывается ФУМО СПО.

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
Проявляющий ответственность, дисциплинированность, трудолюбие, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Способный к реализации творческого потенциала в духовной предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории.	ЛР 25
Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность; проявляющий субъектную позицию ответственного члена российского общества.	ЛР 26

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в ходе реализации рабочих программ по профессиональным модулям и учебным дисциплинам, предусмотренным настоящей ПООП СПО:

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогических условий для осуществления воспитания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Локальные акты техникума:

Устав ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»;

Правила внутреннего распорядка для студентов;

Правила внутреннего трудового распорядка;

Коллективный договор;

Положение о языках образования в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»;

Положение о работе спортивных секций;

Положение о структуре техникума;

Положение по ведению журналов учебных занятий;

Положение о стипендии;

Положение о портфолио;

Положение об индивидуальном проекте;

Положение о выпускной квалификационной работе;

Положение о рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей;

Положение о размере и порядке материальной поддержки обучающимися в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»;

Положение о студенческом общежитии в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»;

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ГАПОУ "Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова";

Положение о режиме занятий обучающихся;

Положение о классном руководстве и МО классных руководителей;

Порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся;

Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания техникум укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора техникума, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителей директора, заведующего воспитательным

сектором, педагога-психолога, педагога-организатора ОБЖ, социального педагога, педагога-организатора, библиотекаря, руководителя физического воспитания, заведующего общежития, воспитателя общежития, руководителей учебных групп, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор – Нуруллин Анас Абдрахманович	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по УР – Котельникова Ирина Михайловна	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по НМР – Сатунина Татьяна Алексеевна	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по воспитательной работе – Хайрутдинова Аклима Нургалиевна	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по УПР – Волкова Любовь Михайловна	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий воспитательным сектором – Сайфутдинова Наталья Геннадьевна	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением – Милицкова Нина Егоровна	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой
Заведующий учебной частью – Шарифуллина Диляра Хамзиевна	1	Осуществление организации, контроля и координации воспитательной работой
Социальные педагоги – Спирин Александр Владимирович, Зинурова Алина Габбасовна	2	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог – Сайфутдинова Наталья Геннадьевна, Зинурова Алина Габбасовна	2	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	66	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Классный руководитель учебной группы	52	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог-организатор ОБЖ – Сахабутдинова Гульнара Наисовна	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.

Руководитель физического воспитания – Валиев Фарит Асхатович	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатель общежития – Книгина Елена Владимировна	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время
Заведующий общежитием – Гришина Светлана Сергеевна	1	Осуществление воспитательной, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы техникум располагает следующими ресурсами:

Наименования	Кол-во единиц	Основные требования
Лаборатории/ Мастерские	9/8	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Кабинеты, используемые для учебной деятельности	60	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, теоретических занятий, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	1/1	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания. Обеспечение доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям

		медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов.
Актальный зал	1	Проведение культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которого обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия; проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино - и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений; для работы органов студенческого самоуправления.
Спортивный зал	1	Систематическое проведение занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО; -наличие эффективной системы вентиляции; освещенности. -обеспечение пожарной безопасности; -соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам; -соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения; -наличие инвентаря и помещений для его хранения.
Музей	1	Для проведения внеурочной работы по патриотическому воспитанию
Кабинет педагога-психолога	1	Для работы психолого-педагогических и социологических служб
Кабинет социального педагога	2	Для работы психолого-педагогических и социологических служб

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

-информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой

деятельности;

- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры, проекторы, МФУ и др.).

Система воспитательной деятельности техникума представлена на сайте техникума <https://edu.tatar.ru/chistopol/org6231>.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Чистополь, 2023 год

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
Знаменательные даты: 1 сентября - День знаний 3 сентября - День солидарности в борьбе с терроризмом 7 сентября - 210 лет со дня Бородинского сражения					
1	День знаний	1 курсы	Спортивная площадка	Администрация техникума, классные руководители	ЛР 1, ЛР 4; ЛР 7, ЛР 25
5	Разговоры о важном. «День знаний». Мы – Россия. Возможности - будущее	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 26
5	Урок-презентация. Социально-биологические основы физической культуры и спорта	1 курс	Стадион техникума	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25
6	Урок-семинар «Вклад российских учёных-математиков Лобачевского Н. И. и Ковалевской С. В. в развитие науки»	1 курс	Кабинет Математики	Преподаватель математики: Миндиярова Г.Р.	ЛР 4, ЛР13
6	Урок-конференция «Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства»	1 курс	Кабинет технического оснащения	Преподаватель спец. дисциплин Ширяева В.Е.	ЛР 13
12	Разговоры о важном. «Наша страна – Россия». Мы сами создаем свою Родину	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 20
14	Урок-дискуссия на тему «Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика».	3 курс	47 каб	Преподаватель Агишев О. Э.	ЛР 23, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 18
15	Медиа урок Вредные привычки и их профилактика.	1 курс	Каб. 103 ОБЖ	Преподаватель Сахабутдинов Г.Н.	ЛР 9, ЛР 24

19	Разговоры о важном. «165 летие со дня рождения К.Э. Циолковского». Невозможное сегодня станет возможным завтра	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7
22	Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД» Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре	2 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Ширяева В.Е	ЛР 23, ЛР 22
26	Разговоры о важном, «День пожилых людей». Обычаи и традиции моего народа: как прошлое соединяется с настоящим?	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 4, ЛР 6
29	Деловая игра: «Речевой этикет»	Гр.1120	Кабинет русского языка и литературы 35	Преподаватель Варламова Р.В.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 17, ЛР 22

ОКТАБРЬ

Знаменательные даты:

1 октября - Международный день Пожилых людей

2 октября - День СПО

5 октября - День Учителя

9 октября - День сельскохозяйственного работника

20 октября - День повара

3	Разговоры о важном. «День учителя» «Учитель - профессия на все времена»	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 8
3	Урок игра. Соревнования на первенство группы.	3 курс	Стадион техникума	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25
3	Культура Рима и роль ее в Европейской цивилизации. Урок -диспут	Гр.1120	Кабинет истории	Преподаватель Миронова Т.Ж.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 26
8	Урок закрепления навыков и умений. Сдача контрольных нормативов ГТО	1 курс	спортзал	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25

10	Разговоры о важном. «День отца» Отчество - от слова «отец»	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 12
10	Урок- экскурсия Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	1 курс	Пожарная часть, Станция Скорой помощи.	Преподаватель Сахабутдинова Г.Н.	ЛР 4, ЛР 7
10	Урок деловая игра Тема урока: «Обслуживание. Сервировка стола»	4120	65	Преподаватель Агзамова А.Р.	ЛР 13
11	Подготовка сообщений и презентаций «Заправочные супы зарубежной кухни»	2 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Балина Н.М	ЛР 23, ЛР 22
16	Урок мозговой штурм Тема урока: «Права и обязанности. Нормы поведения в учреждениях общественного питания»	2 курс	65	Преподаватель Агзамова А.Р..	ЛР 25
17	Разговоры о важном. «День музыки» Что мы музыкой зовем?	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 25
18	Урок самостоятельной работы.«Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Составление технологических и калькуляционных карт	2 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель Ширяева В.Е	ЛР 18
21	Урок-конференция на тему «Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов».	3 курс	47 каб	Преподаватель Агишев О. Э.	ЛР 23, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 18
21	Семинар " Маленький человек" в творчестве А.С. Пушкина и Н.В Гоголя.	3 курс	35 каб	Преподаватель Варламова Р. В.	ЛР 4
24	Разговоры о важном. «Традиционные семейные ценности». Счастлив тот, кто счастлив у себя дома	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 7, ЛР 12, ЛР 20
27	"Интеллектуально – развлекательная	Гр.1120	Кабинет русского	Преподаватель	ЛР 1, ЛР 5 , ЛР 7, ЛР 17,

	игра «Словесная дуэль».		языка и литературы 35каб.	Варламова Р.В.	ЛР 22
31	Круглый стол «Современное механическое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс»	1 курс	Кабинет технического оснащения	Преподаватель спец. дисциплин Ширяева В.Е	ЛР 19, ЛР 23
31	Разговоры о важном. «День народного единства». Мы едины, мы — одна страна!	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 20, ЛР 25
НОЯБРЬ					
Знаменательные даты: 4 ноября - День народного единства 6 ноября - День Конституции Республики Татарстан 16 ноября - Международный день солидарности 17 ноября - Международный день студентов 27 ноября - День матери					
2	Урок экскурсия Тема урока «Традиционные блюда в Великобритании. Традиционные блюда в США»	2 курс	65	Преподаватель Агзамова А.Р.	ЛР 17, ЛР 23
14	Разговоры о важном. Многообразие языков и культур народов России	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 20
15	Проблемный урок «Вычисление площадей поверхности многогранников»	2 курс	Кабинет Математики	Преподаватель математики: Миндиярова Г.Р.	ЛР 14, ЛР 15
15	Мастер класс по приготовление хвороста (кош-теле).	3 курс	Лаборатория № 2	Преподаватель спец. дисциплин Васильева Е.А.	ЛР 8, ЛР 19, ЛР 13
18	Урок-путешествие «В страну Читалию»	3 курс	35 каб	Преподаватель Варламова Р. В.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 22
21	Разговоры о важном, «День матери». Материнский подвиг	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 12
22	Разработка ситуационных	1 курс	Кабинет технического	Преподаватель спец.	ЛР 19, ЛР 23

	производственных (профессиональных) задач с вариантами их решений		оснащения	дисциплин Ширяева В.Е	
25	Мастер-класс. Элементы акробатики. Гимнастическая комбинация	3 курс	спортзал	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25
28	Разговоры о важном, Государственные символы России: история и современность.	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 8
ДЕКАБРЬ					
Знаменательные даты: 3 декабря -Международный день инвалидов 3 декабря - День неизвестного солдата 4 декабря -День информатики 5 декабря - День добровольца (волонтера) 9 декабря - День Героев Отечества 12 декабря - День Конституции Российской Федерации					
5	Казанское ханство: образование, хозяйственная деятельность. Урок - семинар	Гр.1120	Кабинет истории	Преподаватель Миронова Т.Ж.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 26
5	Разговоры о важном, «Волонтеры». Жить – значит действовать	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 24
8	УРОК ПРЕЗЕНТАЦИЯ «Введение в дисциплину»	3 курс	32 каб	Преподаватель Арсеньева О. Н.	ЛР 1
12	Разговоры о важном, «День героев Отечества. Память-основа совести и нравственности (Д. Лихачев)	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2
14	Урок практикум. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	1 курс	Каб. 103 ОБЖ	Преподаватель Сахабутдинов Г.Н.	ЛР 7, ЛР 24
19	Разговоры о важном. «День Конституции. Повзрослеть- это значит, чувствовать ответственность за других (Г. Купер)	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 21
23	Слово и время"	Гр.1120	Кабинет русского	Преподаватель	ЛР1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 17,

	"Слово и время" в форме экскурсии.		языка и литературы 35	Варламова Р.В.	ЛР 22
26	Разговоры о важном, «Тема нового года. Семейные праздники и мечты». Светлый праздник Рождества	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 8, ЛР 12
ЯНВАРЬ					
Знаменательные даты: 25 января - День российского студенчества, «Татьянин день» (праздник студентов)					
5	Казанское ханство: образование, хозяйственная деятельность. Урок - семинар	Гр.1120	Кабинет истории	Преподаватель Миронова Т.Ж.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 26
9	Разговоры о важном. «Рождество». Полет мечты	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 8, ЛР 12
12	УРОК ИССЛЕДОВАНИЕ «Классификация опасных и вредных производственных факторов».	3 курс	32 каб	Преподаватель Арсеньева О. Н.	ЛР 22
15	Урок-семинар «Электронные презентации на тему « Холодные блюда и закуски европейской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц»	2 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель Балина Н.М	ЛР 23
16	Разговоры о важном. «Цифровая безопасность и гигиена студента». Кибербезопасность: основы.	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10
19	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов Мастер-класс «Приготовление блюда «Рыба фаршированная»	2 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Балина Н.М	ЛР 19, ЛР 13
20	Урок-презентация. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	3 курс	спортзал	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25

23	Разговоры о важном, «День снятия блокады Ленинграда». Ты выжил, город на Неве...	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8
24	Урок мозговой штурм Тема урока: «Английский язык – язык международного общения».	1120	48	Преподаватель Агзамов А.Р.	ЛР 5
30	Разговоры о важном, «160 лет К.С. Станиславского», театральные режиссёры. С чего начинается театр?	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 25
ФЕВРАЛЬ					
Знаменательные даты: 2 февраля - День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) 21 февраля - Международный день родного языка 23 февраля - День защитника Отечества					
1	Урок путешествие Тема урока: «Культура Татарстана»	2120	47	Преподаватель Агзамов А.Р.	ЛР 4
6	Разговоры о важном. «День российской науки». Ценность научного познания	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 24, ЛР 25
8	Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД»	1 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Ширяева В.Е	ЛР 23, ЛР 22
13	Разговоры о важном, «Россия и мир» Россия в мире.	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 20
14	Лекция с выполнением практических опытов: «Кислородосодержащие органические вещества. Одноатомные предельные спирты».	1 курс	Кабинет химии	Преподаватель химии Ионычева А.Л	ЛР 10, ЛР 23
15	Практическое занятие Мастер класс «Приготовление	3 курс	Лаборатория № 1	Преподаватель спец. дисциплин	ЛР 19, ЛР 13

	украшений из шоколада, шоколадных конфет»			Балина Н.М	
15	Урок экскурсия Тема урока: «Я – студент Чистопольского сельскохозяйственного техникума».	1120	48	Преподаватель Агзамов А.Р.	ЛР 5
15	Урок-дискуссия на тему «Расы человека: европеоидная, австралоидная, негроидная, монголоидная».	3 курс	47 каб	Преподаватель Агишев О. Э.	ЛР 10, ЛР 23, ЛР 26
15	Практическое занятие Мастер класс «Приготовление украшений из шоколада, шоколадных конфет»	3 курс	Лаборатория № 1	Преподаватель спец. дисциплин Балина Н.М	ЛР 19, ЛР 13
17	Мастер-класс по волейболу. Двухсторонняя игра.	1 курс	спортзал	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25
20	Разговоры о важном. «День защитника Отечества. Признательность доказывается делом (О. Бальзак)	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6
20	Мастер класс приготовление блюда «Рулет из птицы»	Гр.2120	Учебная мастерская	Преподаватель Балина Н.М	ЛР 13
21	Русский и татарский фольклор. Урок-семинар, посвященный Международному Дню родного языка..	Гр.3120	Кабинет русского языка и литературы 35	Преподаватель Варламова Р.В.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 17, ЛР 22
27	Разговоры о важном, «Забота о каждом». Нет ничего невозможного.	Все группы		Классные руководители	ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 24
МАРТ					
Знаменательные даты: 1 марта - Всемирный день гражданской обороны 8 марта - Международный женский день 18 марта - День воссоединения Крыма с Россией 21 марта - Всемирный день поэзии 27 марта - Всемирный день театра					
3	Урок практикум по приготовлению крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	1курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Ширяева В.Е	ЛР 23, ЛР 22

6	Разговоры о важном, «Международный женский день». Букет от коллег	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 12
10	УРОК ДЕЛОВАЯ ИГРА «Оказание первой помощи».	3 курс	32 каб.	Преподаватель Арсеньева О. Н.	ЛР 9
10	Урок самостоятельной работы с расчётной документацией по расчёту сырья для приготовления пирожных.	3 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Васильева Е.А	ЛР 23, ЛР 22
13	Разговоры о важном, «110 лет со дня рождения советского писателя и поэта, автора слов гимнов РФ и СССР С.В. Михалкова». Гимн России.	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 25
15	Русская культура XIX века (Бинарный урок: история и литература)	Гр.1120	Кабинет истории	Преподаватель Миронова Т.Ж.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 26
16	Выполнение электронных презентаций и сообщений, рефератов по темам.	3 курс	Кабинет специальных дисциплин	Преподаватель спец. дисциплин Балина Н.М	ЛР 23, ЛР 22
16	Интегрированный урок "Построение графиков функций на уроках математики - информатики "	1 курс	Кабинет Математики	Преподаватель математики: Миндиярова Г.Р.	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
17	Семинар на тему «Развитие экологии как науки, Цели и задачи экологии. Основные проблемы экологии».	3 курс	47 каб	Преподаватель Агишев О. Э.	ЛР 9, ЛР 23
20	Разговоры о важном, «День воссоединения Крыма с Россией». Крым на карте России	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 20
22	Урок-семинар по теме "Элементы теории вероятностей".	2 курс	Кабинет Математики	Преподаватель математики: Миндиярова Г.Р.	ЛР 13, ЛР 14
27	Разговоры о важном, «Всемирный день театра». Искусство – это не что, а как (А. Солженицын).	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 25

28	Урок экскурсия Тема урока «Образование в России».	1120	48	Преподаватель Агзамов А.Р.	ЛР 3
30	Викторина: «Знать родной язык хорошо, а несколько еще лучше»	Гр.4120	Кабинет русского языка и литературы 35	Преподаватель Варламова Р.В.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 17, ЛР 22
АПРЕЛЬ					
Знаменательные даты: 12 апреля - День космонавтики 19 апреля - День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны 22 апреля - Всемирный день Земли					
3	Разговоры о важном. «День космонавтики. Мы – первые!». Истории великих людей, которые меня впечатлили	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26
6	Урок мозговой штурм Тема урока «Взгляд в будущее»	2120	47	Преподаватель Агзамов А.Р.	ЛР 10
7	Урок практикум. Техника метания гранаты с места. Скрестный шаг при метании гранаты. Техника метания гранаты с 3-х шагов. Соревнование на первенство группы	1 курс	Стадион техникума	Преподаватель Валиев Ф.А.	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 20, ЛР 24, ЛР 25
10	Разговоры о важном. Есть такие вещи, которые нельзя простить?	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2, ЛР 21, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25, ЛР 26
13	Лингвистический конкурс "Язык мой - друг мой"	Гр.3120	Кабинет русского языка и литературы 35	Преподаватель Варламова Р.В.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 17, ЛР 22
17	Разговоры о важном. Сохранение окружающей среды. Экологично VS вредно (студенческий проект)	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6
24	Разговоры о важном, «День Земли». Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 10, ЛР 11

	день, и всю жизнь (А. Солженицын)				
28	Урок -презентация "Старинные слова" (Знатоки русского языка)	Гр.1120	Кабинет русского языка и литературы 35	Преподаватель Варламова Р.В.	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 17, ЛР 22
МАЙ					
Знаменательные даты: 9 мая - День Победы 15 мая - Международный День семьи 27 мая - Всероссийский день библиотек					
15	Разговоры о важном, «День труда»	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8
21	Практическая работа Семинар: «Применение углеводов в профессии повар, кондитер»; (Пентозы, моносахара, дисахара и полисахара их практическое значение).	1 курс	Кабинет химии	Преподаватель химии Ионычева А.Л	ЛР 10, ЛР 23
22	Разговоры о важном, «День Победы. Бессмертный полк»	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
29	Разговоры о важном, «День детских общественных организаций»	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11
ИЮНЬ					
Знаменательные даты: 1 июня - Международный день защиты детей 6 июня - Пушкинский день России 12 июня - День России 22 июня - День памяти и скорби 27 июня - День молодежи					
5	Разговоры о важном, «Россия» - страна возможностей»	Все группы	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 20

Приложение 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

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) включает 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, обеспечивают 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. Содержание КОД

Компетенции, включенные 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		
<i>Наименование ВД</i>	<i>Код и Наименование модуля</i>	<i>ПК XX. Наименование 1</i>
		<i>ПК XX. Наименование N</i>
<i>Наименование ВД</i>	<i>Код и Наименование модуля</i>	<i>ПК XX. Наименование 1</i>
		<i>ПК XX. Наименование N</i>

Умения и навыки, для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ОПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

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.

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

Общество с ограниченной ответственностью Агрофирма «Чистопольская»
наименование организации-работодателя

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»
наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

**Раздел 2. Планируемые результаты освоения
дополнительного профессионального блока**

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

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. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя (ей)
		Приготовление хлебобулочной продукции
33.014 Пекарь		
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4	ПК 6.1
		ПК 6.4
	ТФ В/02.4	ПК 6.3
	ТФ В/03.4	ПК 6.2
		ПК 6.3
	ТФ В/04.4	ПК 6.3

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01 Планирование и организация деятельности	-	+	-	ОК 02
КК.02 Ответственность и исполнительность	-	+	-	ОК 03, ОК 06
КК.03 Ориентация на результат	-	+	-	ОК 03
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	-	+	-	ОК 04
КК.05 Активность, инициативность	-	+	-	ОК 01, ОК 06

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК. 01 Планирование и организация деятельности	<i>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.</i>
КК.02 Ответственность и исполнительность	<i>Обладает высокой исполнительской дисциплиной. честен, порядочен; признает и исправляет собственные ошибки; готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует с полной отдачей в решении важных задач других подразделений; ответственно относится к порученному делу; адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач</i>
КК.03 Ориентация на результат	<i>Ставит перед собой сложные цели, 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.</i>
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	<i>Обладает коммуникативными способностями, умеет конструктивно действовать в конфликтных ситуациях, тактичен, умеет «обходить острые углы», знает как вести себя с разными людьми; демонстрирует способность и желание работать в команде с ориентацией на общекомандный результат; проявляет конструктивное взаимодействие и взаимопомощь; вдохновляет других на сотрудничество, стремится, чтобы каждая из сторон выиграла в результате совместной работы; дружелюбен, позитивен, открыт к общению; воспринимается как авторитетный, влиятельный собеседник; добивается формирования прочного авторитета в широких профессиональных и деловых кругах; эффективен в ситуациях «трудной» коммуникации; умеет отстаивать интересы Компании в изначально сложных, неблагоприятных ситуациях</i>
КК.05 Активность, инициативность	<i>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь; с энтузиазмом принимается за дело, безразличен к своей работе и деятельности Компании в целом; не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности; не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе, сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.</i>

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко 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
Приготовление хлебобулочной продукции	ПК 6.1 Приготовление теста		Навыки:
		Н.6.1.1	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
		Н.6.1.2	приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
		Н.6.1.3	обслуживания оборудования для приготовления теста;
			Умения:
		У.6.1.1	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
		У.6.1.2	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
		У.6.1.3	оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
		У.6.1.4	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
		У.6.1.5	определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
			Знания:
		З.6.1.1	характеристики сырья и требования к его качеству;
		З.6.1.2	правила хранения сырья;
		З.6.1.3	правила подготовки сырья к пуску в производство;
		З.6.1.4	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
		З.6.1.5	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
		З.6.1.6	рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
		З.6.1.7	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
		З.6.1.8	методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
		З.6.1.9	правила работы на тестоприготовительном оборудовании
	ПК 6.2 Разделка теста		Навыки:
		Н.6.2.1	деления теста вручную;
		Н.6.2.2	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
		Н.6.2.3	работы на тестомодельных машинах;
		Н.6.2.4	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
		Н.6.2.5	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

		Н.6.2.6	<i>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</i>
			Умения:
		У.6.2.1	<i>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</i>
		У.6.2.2	<i>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</i>
		У.6.2.3	<i>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</i>
		У.6.2.4	<i>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</i>
		У.6.2.5	<i>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</i>
		У.6.2.6	<i>смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</i>
		У.6.2.7	<i>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</i>
		У.6.2.8	<i>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</i>
		У.6.2.9	<i>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</i>
			Знания:
		3.6.2.1	<i>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</i>
		3.6.2.2	<i>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</i>
		3.6.2.3	<i>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</i>
		3.6.2.4	<i>приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</i>
		3.6.2.5	<i>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</i>
		3.6.2.6	<i>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</i>
	ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий		Навыки:
		Н.6.3.1	<i>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</i>
		Н.6.3.2	<i>выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</i>
		Н.6.3.3	<i>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</i>
			Умения:
		У.6.3.1	<i>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</i>
		У.6.3.2	<i>определять готовность изделий при выпечке;</i>
		У.6.3.3	<i>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</i>
		У.6.3.4	<i>приготавливать отделочную крошку, помаду;</i>
		У.6.3.5	<i>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</i>
			Знания:
		3.6.3.1	<i>методы определения готовности полуфабрикатов к</i>

			<i>выпечке;</i>
		3.6.3.2	<i>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</i>
		3.6.3.3	<i>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</i>
		3.6.3.4	<i>методы определения готовности изделий при выпечке;</i>
	ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий		Навыки:
		Н.6.4.1	<i>Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</i>
			Умения:
		У.6.4.1	<i>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий</i>
		У.6.4.2	<i>Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</i>
		У.6.4.3	<i>Применять компьютерные и телекоммуникационные средства</i>
		У.6.4.4	<i>Применять инструменты и методы Бережливого производства</i>
			Знания:
		3.6.4.1	<i>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,</i>
		3.6.4.2	<i>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,</i>
		3.6.4.3	<i>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</i>
		3.6.4.4	<i>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий</i>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО Агрофирма «Чистопольская»)	438	282	2-3
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	72	46	2-3
ОП.10	Теоретические основы цифровой экономики	36	16	3
ОП.11	Основы рисования и лепки	36	30	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	366	236	3
ПМ.06	Приготовление хлебобулочной продукции	336	236	3
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	36	12	3
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с разработкой электронно-технологических карт	108	44	3
УП.06	Учебная практика	180	180	3
ПП.06	Производственная практика	36	36	3
ПА	Промежуточная аттестация	6	6	3
Итого:		438	282	2-3

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименован ие				
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных изделий. Приготовление пшеничного теста. Разделка теста для формового хлеба. Приготовление ржаного теста. Разделка теста для формового и подового хлебов. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба Разделка теста для подового хлеба Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Разделка теста для формового и подового хлебов. Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных	УП.06	Учебная практика	180	5-6	По перечню предприятий	

изделий Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий Разделка теста ручным способом, на тестоделительных машинах, тестоокруглителях Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий в ассортименте Выпекание формового и подового хлебов. Оценка качества готового изделия Выпекание плетеных изделий (халы). Оценка качества готового изделия. Выпекание булочных изделий. Оценка качества готового изделия. Приготовление отделочных полуфабрикатов (помаду, крошку). Оценка качества отделочных полуфабрикатов. Выпекание мучных изделий из безопарного теста. Оценка качества						

	готовых изделий Выпекание мучных изделий из опарного теста. Оценка качества готовых изделий Выпекание сдобных изделий с отделкой. Оценка качества готовых изделий Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой. Оценка качества. Определения готовности различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение дефектов, вызванных неправильной разделкой теста, выпечкой и отделкой Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.						
2.	Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на базовом предприятии практики. Подготовка сырья	ПП.06	Производственная практика	36	6	По перечню предприятий	

(дозирование, механическая обработка) для приготовления теста согласно технологическим картам предприятия. Приготовление и разделка пшеничного теста для хлеба формового. Приготовление и разделка ржаного теста для подового хлеба. Приготовление дрожжевого безопарного теста в тестомесе для замеса дрожжевого теста. Разделка теста и формовка тестовых заготовок с использованием тестоделителя-округлителя автоматического Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого безопарного теста согласно						

ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого опарного теста согласно ассортимента предприятия практики Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики. Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстоечный) на базовом предприятии, оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов. Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики. Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования в зависимости от выпекаемого						

ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочное изделия). Выпекание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий. Выпекание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий. Выпекание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий. Участие в оформление бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции. Выпекание слоеных изделий без начинками и с начинкой. Оценка качества готовых изделий.						

	Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию. Разработка электронно-технологических карт.						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление хлебобулочной продукции» 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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Приготовление хлебобулочной продукции
ПК 6.1.	Приготовление теста
ПК 6.2.	Разделка теста
ПК 6.3.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления хлебобулочных изделий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.1	Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
	Н.6.1.2	Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
	Н.6.1.3	Обслуживания оборудования для приготовления теста;
	Н.6.2.1	Деления теста вручную;
	Н.6.2.2	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	Н.6.2.3	Работы на тестоделительных машинах;
	Н.6.2.4	Работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	Н.6.2.5	Разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	Н.6.2.6	Настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	Н.6.3.1	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
Уметь	Н.6.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
	У.6.1.1	Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

	У.6.1.2	Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
	У.6.1.3	Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
	У.6.1.4	Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
	У.6.1.5	Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
	У.6.2.1	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	У.6.2.2	Проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	У.6.2.3	Придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	У.6.2.4	Работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	У.6.2.5	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	У.6.2.6	Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
	У.6.2.7	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	У.6.2.8	Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	У.6.3.1	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	У.6.3.2	Определять готовность изделий при выпечке;
	У.6.3.3	Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	У.6.3.4	Приготавливать отделочную крошку, помаду;
	У.6.3.5	Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
	У.6.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	У.6.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.6.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	У.6.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
Знать	3.6.1.1	Характеристики сырья и требования к его качеству;
	3.6.1.2	Правила хранения сырья;
	3.6.1.3	Правила подготовки сырья к пуску в производство;
	3.6.1.4	Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
	3.6.1.5	Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
	3.6.1.6	Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
	3.6.1.7	Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
	3.6.1.8	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании
	3.6.2.1	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий;
	3.6.2.2	Массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	3.6.2.3	Приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	3.6.2.4	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	3.6.2.5	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	3.6.3.1	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	3.6.3.2	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и

		мучных кондитерских изделий;
	3.6.3.3	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
	3.6.3.4	Методы определения готовности изделий при выпечке;
	3.6.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,
	3.6.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,
	3.6.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
	3.6.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336
 в том числе в форме практической подготовки 236
 Из них на освоение МДК 140
 в том числе самостоятельная работа 4
 практики, в том числе учебная 180
 производственная 36
 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. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 1.	108	44	106	44	2			
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 2.	36	12	34	12	2			
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	366	366	140	56	4	6	180	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий				
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		108/44		
Тема 1.1. Технологический процесс подготовки сырья	Содержание	12		
	1.Ведение. Хлебопекарная промышленность России и перспективы ее развития. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий	2	ОК 01., ОК 02. КК 01., КК 02.	3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3 У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1
	2. Основное сырье хлебопекарного производства. Виды хлебных злаков, строение и химический анализ зерна, виды и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки, дрожжи, соль, вода.	4		
	3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, солод, ароматизаторы, улучшители	4		
	4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость сырья.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1.Практическое занятие. Составление инструкционной карты подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий	4	ОК 01., ОК 02. КК 01., КК 02., КК 03.	3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3 У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1
	2. Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья, расчет производственных задач	4		
Тема 1.2. Технологические	Содержание	14		
	1.Производственные и унифицированные рецептуры на	2	ПК 6.1.	3.6.1.4

операции приготовления теста	хлебобулочные и сдобные изделия		ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02	3.6.1.5
	2. Приготовление и применение жидких дрожжей, заварок, заквасок	2		3.6.1.6
	3. Замес теста образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Оборудование для замеса теста.	4		3.6.1.7
	4. Приготовление пшеничного теста. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		3.6.1.8
	5. Приготовление ржаного теста. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		У.6.1.4
	6. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		У.6.1.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		Н.6.1.2
	1. Практическое занятие. Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ	4	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04 КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Н.6.1.3
	2. Практическое занятие. Составление маршрута приготовления жидких дрожжей, заварок, заквасок	2		3.6.1.4
	3. Лабораторные работы. Выведение заквасок из пшеничной и ржаной муки с применением стартера. Определение органолептических показателей.	4		3.6.1.5
Тема 1.3. Разделка и выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	8		3.6.1.6
	1. Ассортимент изделий из теста для формового и подового хлеба. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки формового и подового хлеба. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03	3.6.1.7
	2. Ассортимент изделий из теста для булочных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки булочных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		3.6.1.8
	3. Ассортимент изделий из теста для сдобных изделий. Деление	2		У.6.1.4
				У.6.1.5

	теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки сдобных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.			У.6.2.2 У.6.2.3 У.6.2.4
	4. Ассортимент изделий из теста для слоеных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки слоеных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		У.6.2.5 У.6.2.6 У.6.2.7 У.6.2.8 У.6.3.1 У.6.3.2 У.6.3.3 У.6.3.4 У.6.3.5 Н.6.2.1 Н.6.2.2 Н.6.2.3 Н.6.2.4 Н.6.2.5 Н.6.2.6 Н.6.3.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	44		
	1.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления формового и подового хлеба.	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04, КК 05	3.6.2.1 3.6.2.2 3.6.2.3
	2.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления булочных изделий.	4		3.6.2.4 3.6.2.5
	3.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления сдобных изделий.	4		3.6.3.1 3.6.3.2
	4.Практическое занятие. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления слоеных изделий.	4		3.6.3.3 3.6.3.4
	5.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления формового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.	4		У.6.2.1 У.6.2.2 У.6.2.3
	6.Лабораторное занятие. Технологический процесс	4		У.6.2.4

	приготовления подового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.			У.6.2.5 У.6.2.6
	7.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления булочных изделий. Определение требований к качеству изделий.	4		У.6.2.7 У.6.2.8 У.6.3.1
	8.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления сдобных изделий без отделки. Определение требований к качеству изделий.	4		У.6.3.2 У.6.3.3 У.6.3.4
	9.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления сдобных изделий с отделкой. Определение требований к качеству изделий.	4		У.6.3.5 Н.6.2.1 Н.6.2.2
	10.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления слоеных изделий без начинок. Определение требований к качеству изделий.	4		Н.6.2.3 Н.6.2.4 Н.6.2.5
	11.Лабораторное занятие. Технологический процесс приготовления слоеных изделий с начинками. Определение требований к качеству изделий.	4		Н.6.2.6 Н.6.3.1
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий Учебная практика Раздела 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий Виды работ: Приготовление хлебобулочных изделий 1. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных изделий. 2. Приготовление пшеничного теста. Разделка теста для формового хлеба. 3. Приготовление ржаного теста. Разделка теста для формового и подового хлебов. 4. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба Разделка теста для подового хлеба 5. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Разделка теста для формового и подового хлебов. 6. Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных изделий 7. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий 8. Разделка теста ручным способом, на тестоделительных машинах, тестоокруглителях		72	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК02, КК 03, КК 04	У.6.1.4 У.6.1.5 Н.6.1.2 Н.6.1.3 Н.6.1.1., Н 6.1.2, Н.6.2.1. Н 6.2.2., Н.6.2.3., Н.6.2.4., Н.6.2.5., Н.6.2.6.

10. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий в ассортименте				
Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы				
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		12		
Тема 2.1 Качество хлебобулочных изделий	Содержание	6		
	1.Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий. Повышение пищевой ценности хлеба. Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. КК 01., КК 02.	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1
	2. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий. Методы контроля качества хлебобулочных изделий на каждом этапе производства.	2		
	3. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий вызываемые нарушением рецептуры и режимом приготовления теста. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста, выпечкой и отделкой.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Практическое занятие. Контроль качества готовых хлебобулочных изделий. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий»	4	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02.	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1
	Дифференцированный зачет по МДК.06.01	2		
Учебная практика Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы Виды работ: Термическая обработка хлебобулочных изделий и оценка качества Выпекание формового и подового хлебов. Оценка качества готового изделия Выпекание плетеных изделий (халы). Оценка качества готового изделия. Выпекание булочных изделий. Оценка качества готового изделия. Приготовление отделочных полуфабрикатов (помаду, крошку). Оценка качества отделочных полуфабрикатов. Выпекание мучных изделий из безопарного теста. Оценка качества готовых изделий		24	ПК 6.3. ОК 01, ОК 04. КК 01., КК 02. КК 03, КК 04, КК 05	У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.

Выпекание мучных изделий из опарного теста. Оценка качества готовых изделий Выпекание сдобных изделий с отделкой. Оценка качества готовых изделий Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой. Оценка качества. Определения готовности различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение дефектов, вызванных неправильной разделкой теста, выпечкой и отделкой					
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий с разработкой электронно-технологических карт					
МДК 06.02 Автоматизация процессов изготовления хлебобулочной продукции		36/12			
Тема 1.1 Программное обеспечение в хлебопекарном производстве	Содержание	6			
	1.Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию	4	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02.	3.6.4.1 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1	
	2. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию	2			
Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологической документации	Содержание	6			
	1.Нормативная документация для хлебобулочной продукции	2	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02.	3.6.4.1 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1	
	2.Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на хлебобулочную продукцию	2			
	3.Проектирование рецептур и технологических схем на хлебобулочную продукцию	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22			
	1.Практическое занятие. Порядок составления производственных документов.	4	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03., КК 04., КК 05	3.6.4.1 3.6.4.2 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 У.6.4.3 У.6.4.4 Н.6.4.1	
	1.Лабораторное занятие. Составление и расчет унифицированных рецептур на хлебобулочные изделия	6			
	2.Лабораторное занятие. Составление технологических схем на хлебобулочные изделия	6			
	3.Лабораторное занятие. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.	6			
	Дифференцированный зачет по МДК.06.02			2	

МДК 06.02 Автоматизация процессов изготовления хлебобулочной продукции Учебная практика Раздела 3 Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления Виды работ Автоматизация технологических расчетов при процессе хлебобулочной продукции 1. Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.	6	ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02.	У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1
Производственная практика Производственная практика Раздела 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий Виды работ: Приготовление хлебобулочных изделий Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на базовом предприятии практики. Подготовка сырья (дозирование, механическая обработка) для приготовления теста согласно технологическим картам предприятия. Приготовление и разделка пшеничного теста для хлеба формового. Приготовление и разделка ржаного теста для подового хлеба. Приготовление дрожжевого безопарного теста в тестомесе для замеса дрожжевого теста. Разделка теста и формовка тестовых заготовок с использованием тестоделителя-округлителя автоматического Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого безопарного теста согласно ассортимента предприятия практики Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого опарного теста согласно ассортимента предприятия практики Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики. Производственная практика раздела Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы	36	ПК 6.1 – ПК 6.2 , 6.3, 6.4 ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05	У.6.1.1-У.6.1.4 У.6.2.1-У6.2.8. Н.6.1.1., Н6.1.3, Н.6.2.1.- Н6.2.5. У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1 У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.

Виды работ: Термическая обработка хлебобулочных изделий и оценка качества Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстоечный) на базовом предприятии, оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов. Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики. Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования в зависимости от выпекаемого ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочное изделия). Выпекание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий. Выпекание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий. Выпекание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий. Участие в оформлении бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции. Выпекание слоеных изделий без начинками и с начинкой. Оценка качества готовых изделий. Производственная практика раздела Раздел 3. Виды работ Автоматизация технологических расчетов при процессе хлебобулочной продукции. Составление электронно-технологических карт 1. Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию			
Промежуточная аттестация	6		
Всего	438		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Лаборатория «Организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	Габаритные размеры, не более мм 865x895x1150. Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 80 Панель управления: Механическая Автоматическая мойка: Нет Макс. Температура внутри камеры, С: 270 Реверс: Да

		Количество уровней, шт: 10 Мощность, кВт: 15,85 Пароувлажнение: Да Частота тока, Гц: 50 Размер противня, мм: 600X400 Материал камеры: Нерж. сталь Количество двигателей: 3
2	Шкаф расстоечный	Габаритные размеры, не более мм 870x938x657, напряжение 230 В Напряжение, В 400. Расстояние между уровнями, мм 80. Напряжение, В 220 В Мощность, кВт 1.6 Размер противня, мм 600 * 400 Количество уровней: 6
3	Зонт вытяжной	Совместимое изделие печью конвекционной Суммарная мощность зонта, Вт 120 Напряжение, В 230 Тип фильтра лабиринтный Воздухопроизводительность, м3/ч 1400 Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с 0,4 Количество установленных вентиляторов, шт. 1 Количество установленных лабиринтных фильтров, шт. 2 Габаритные размеры, не более мм 867(869)x1142,5x275(310)
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Размерные параметра не более 1250x820x580мм, Количество уровней: 1 уровень, Мощность 6,6 кВт Напряжение 220/380В, Каменный под, пароувлажнение Диапазон рабочей температуры, °С: 0-300 Время разогрева незагруженной печи до 200°С, мин: 15-20 Загрузка кассет хлебных форм: 3шт 4 хЛ7 с ручками Количество ярусов 1 Материал пода: камень Размер пекарной камеры (1 ярус) не более , мм 870x677x205 Количество противней в комплекте, шт 2 Количество подов на одном ярусе, шт 2 Пароувлажнение: бойлерное Панель управления: электромеханическая Габариты ШxГxВ, не более мм: 1260x920x566 Размер пекарной камеры, не более мм: 870x670x200
5	Ледогенератор	Тип охлаждения: воздушное Производительность: 90 кг/сутки Объем бункера для льда: 20 кг Габаритные размеры: 570x600x695 мм Мощность: 0,4 кВт Напряжение: 220 В
6	Шкаф нейтральный (для	Габаритные размеры не более: Ширина, мм 1200,

	хранения посуды)	Глубина, мм 560, Высота, мм 1800. Конструкция дверей купе Максимальная нагрузка на полку не менее 50 кг
7	Шкаф шоковой заморозки	Габаритные размеры: не более 800х800х1650 мм Вместимость: 10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °С до -18 °С
8	Машина для раскатки слоеного теста	Вид продукции: хлеб, выпечка и сдоба Назначение: формовка, установка: напольная, управление: электромеханическое мин. толщина раскатывания: 0.5 мм, мощность: 0.75 кВт, Габаритные размеры: не более длина: 1630 мм, ширина: 730 мм, высота: 1225 мм
9	Стол охлаждаемый	Объем: не более 272 л Температурный диапазон: +1 °С...+10 °С Габаритные размеры: не более 1393х700х840 мм Напряжение: 220 В
10	Куттер	Объем чаши: не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость: 1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240х310х460 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0,75 кВт
11	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 оборот в минуту; Количество скоростей: > 6 ; Объем основной чаши: ≤ 5 Литр; ^кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная. Габаритные размеры: 350х275х420 Н мм, Мощность: 0,315 кВт, Напряжение: 220 В,
12	Тестомес	Скорость дежи: не менее 10-19 об/мин Скорость спирали: не менее 100-186 об/мин Применение: замес дрожжевого теста, а также теста для пиццы Объем дежи: не более 17 л (12 кг) Размер дежи: не более 320х210 мм Габаритные размеры: не более 370х680х640 мм Мощность: 1 кВт
13	Тележка-шпилька	Количество уровней: не менее 10 Вместимость: 10 противней 600х400 мм Габаритные размеры: не более 410х650х1500 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной (профиль 20х20) Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 100 мм (два колеса с тормозом и пластиковым отбойником)
14	Лопата посадочная для подовой печи	Размерные параметры не более: Длина (мм) 1 700, Ширина (мм) 500
15	Электрокипятильник проточный	Объем не менее 20 л
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и настенным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4 ;
2	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
3	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

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 «Технология мяса и мясных продуктов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	Габаритные размеры, не более мм 865x895x1150. Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 80 Панель управления: Механическая Автоматическая мойка: Нет Макс. Температура внутри камеры, С: 270 Реверс: Да Количество уровней, шт: 10 Мощность, кВт: 15,85 Пароувлажнение: Да Частота тока, Гц: 50 Размер противня, мм: 600X400

		Материал камеры: Нерж. сталь Количество двигателей: 3
2	Шкаф расстоечный	Габаритные размеры, не более мм 870х938х657, напряжение 230 В Напряжение, В 220 В Мощность, кВт 1.6 Размер противня, мм 600 * 400 Количество уровней: 6
3	Зонт вытяжной	Совместимое изделие печью конвекционной Суммарная мощность зонта, Вт 120 Напряжение, В 230 Тип фильтра лабиринтный Воздухопроизводительность, м3/ч 1400 Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с 0,4 Количество установленных вентиляторов, шт. 1 Количество установленных лабиринтных фильтров, шт. 2 Габаритные размеры, не более мм 867(869)х1142,5х275(310)
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Размерные параметра не более 1250х820х580мм, Количество уровней: 1 уровень, Мощность 6,6 кВт Напряжение 220/380В, Каменный под, пароувлажнение Диапазон рабочей температуры, °С: 0-300 Время разогрева незагруженной печи до 200°С, мин: 15-20 Загрузка кассет хлебных форм: 3шт 4 хЛ7 с ручками Количество ярусов 1 Материал пода: камень Размер пекарной камеры (1 ярус) не более , мм 870х677х205 Количество противней в комплекте, шт 2 Количество подов на одном ярусе, шт 2 Пароувлажнение: бойлерное Панель управления: электромеханическая Габариты ШхГхВ, не более мм: 1260х920х566 Размер пекарной камеры, не более мм: 870х670х200
5	Ледогенератор	Тип охлаждения:воздушное Производительность:90 кг/сутки Объем бункера для льда:20 кг Габаритные размеры:570х600х695 мм Мощность:0,4 кВт Напряжение:220 В
6	Шкаф шоковой заморозки	Габаритные размеры:не более 800х800х1650 мм

		Вместимость:10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °С до -18 °С
7	Машина для раскатки слоеного теста	Вид продукции: хлеб, выпечка и сдоба Назначение: формовка, установка: напольная, управление: электромеханическое мин. толщина раскатывания: 0.5 мм, мощность:0.75 кВт, Габаритные размеры: не более длина: 1630 мм, ширина: 730 мм, высота: 1225 мм
8	Стол охлаждаемый	Объем:не более 272 л Температурный диапазон:+1 °С...+10 °С Габаритные размеры: не более 1393х700х840 мм Напряжение:220 В
9	Куттер	Объем чаши:не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость:1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240х310х460 мм Напряжение:220 В Мощность:0,75 кВт
10	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 оборот в минуту; Количество скоростей: > 6 ; Объем основной чаши: ≤ 5 Литр;^кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная. Габаритные размеры: 350х275х420 Н мм, Мощность: 0,315 кВт,Напряжение: 220 В,
11	Тестомес	Скорость дежи: не мнее 10-19 об/мин Скорость спирали: не менее 100-186 об/мин Применение:замес дрожжевого теста, а также теста для пиццы Объем дежи:не более 17 л (12 кг) Размер дежи:не более 320х210 мм Габаритные размеры: не более 370х680х640 мм Мощность:1 кВт
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.
3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.
4. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-изд.,стер._Санкт-Петербург:Лань,2 –23. – 232с.
5. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>
2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>
3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>
4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>
5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. учреждений сред проф. Образования.-5-изд.,стер.-М.:Академия,2019.-384с. ISBN 978-5-4468-5111-9
2. Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. - 4-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 304 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2020. -264с.
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред проф.образования / Л.С.Кузнецова, соавтор М.Ю.Сиданова.-10-е изд.,стер.-М.:Академия,2021.-400с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-40
5. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. Образования / В.М. Хромеенков.. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 368 с.

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 Приготовление теста	– хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; – приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – обслуживание оборудования для приготовления теста; – демонстрация умения пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – демонстрация умения взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – демонстрация умения оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – демонстрация умения оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – демонстрация умения определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	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: экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК 6.2 Разделка теста	– деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – работы на тестоделительных машинах; – работы на машинах для формования тестовых заготовок; – разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – настройки и регулирования режимов работы оборудования; – демонстрация умения делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – демонстрация умения проводить предварительную (промежуточную) расстойку; – демонстрация умения придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – демонстрация умения работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – демонстрация умения укладывать	– практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – демонстрация умения смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; – демонстрация умения контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – демонстрация умения производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; – демонстрация умения устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;	
ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	– выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; – выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; – демонстрация умения определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; – демонстрация умения определять готовность изделий при выпечке; – демонстрация умения оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – демонстрация умения приготавливать отделочную крошку, помаду; – демонстрация умения производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	
ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	– ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде – демонстрация умения использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий – демонстрация умения использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального – демонстрация умения применять компьютерные и телекоммуникационные средства – демонстрация умения применять	

	инструменты и методы Бережливого производства	
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: - 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; – 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 участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	