Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Майкопский государственный гуманитарно-технический колледж
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Адыгейский государственный университет»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено протоколом Совета
МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»: от 30.08.2023г. №5
реквизиты утверждающего документа

Утверждено Приказом
МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»: от 30.08.2023г. №464
реквизиты утверждающего документа

Директор
МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» _____ / Бзугиев А.В.
подпись *ФИО*

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Хатти Групп» директор _____ / Тлостанов З.Б.
должность *подпись* *ФИО*

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «ЛАГОНАКИ» Ген. директор _____ / Капанцев Ч.А.
должность *подпись* *ФИО*

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Минотавр» директор _____ / Цеев З.А.
должность *подпись* *ФИО*

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения....4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы....5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы....6
4.1. Общие компетенции....6
4.2. Профессиональные компетенции....11
Раздел 5. Структура образовательной программы....150
5.1. Учебный план....150
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)....155
5.3. Календарный учебный график....196
5.4. Рабочая программа воспитания....197
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....197
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы....197
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы....209
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся....210
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся....211
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы....211
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы....212
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации....213

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 4. Рабочая программа воспитания
Приложение 5. Содержание ГИА
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования образовательной организацией на основе требований ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

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

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

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

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»;

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

− Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
КК – корпоративные компетенции;
ПС – профессиональный стандарт,
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ТФ – трудовая функция;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П – профессиональный цикл;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ПА – промежуточная аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
ОПБ – обязательный профессиональный блок;
КОД – комплект оценочной документации;
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общие виды деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

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

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы 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	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи

		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять		**Умения:**
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения

	стандарты антикоррупционного поведения		и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01	**Умения:**
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		**Умения:**
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства

			информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		**Умения:**
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.05	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

			распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов

		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		З 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 1.1.11	правила утилизации отходов
		З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

		З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		**Навыки:**
		Н 1.2.1	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.2	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		Н 1.2.3	обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.2.1	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		У 1.2.2	распознавать недоброкачественные продукты
		У 1.2.3	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		У 1.2.4	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.5	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными

			способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.6	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.7	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.8	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.9	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.1	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.2	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.3	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.4	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		З 1.2.5	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и

			обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		З 1.2.6	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Навыки:**
		Н 1.3.1	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Н 1.3.2	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Н 1.3.3	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:
		У 1.3.1	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		У1.3.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		У 1.3.3	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

			сложного ассортимента;
		У 1.3.4	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		У 1.3.5	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		У 1.3.6	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		У 1.3.7	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		У 1.3.8	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.9	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.1	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		З 1.3.2	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

			сложного ассортимента;
		З 1.3.3	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		З 1.3.4	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		З 1.3.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.6	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		З 1.3.7	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 1.4.1	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.2	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 1.4.1	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 1.4.2	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих

			веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		У 1.4.3	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		У 1.4.4	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		У 1.4.5	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 1.4.6	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		У 1.4.7	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		У 1.4.8	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		У 1.4.9	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
			Знания:
		З 1.4.1	процессы подготовки рабочих мест, оборудования,

			сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 1.4.2	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 1.4.3	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 1.4.4	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 1.4.5	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 1.4.6	правила организации проработки рецептур;
		З 1.4.7	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		З 1.4.8	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 1.4.9	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать		**Навыки:**
		Н 2.1.1	выполнения подготовки

приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.2	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.3	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.2	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 2.1.3	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 2.1.4	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

		У 2.1.5	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 2.1.6	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 2.1.7	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 2.1.8	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 2.1.9	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.1	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

			сложного ассортимента;
		З 2.1.2	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 2.1.3	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 2.1.4	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 2.1.5	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.6	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		З 2.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 2.1.8	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих

			и дезинфицирующих средств;
		З 2.1.9	правила утилизации отходов;
		З 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 2.2.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.2.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.2.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.3	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		У 2.2.4	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,

			заказом;
		У 2.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.6	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		У 2.2.7	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.2.8	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.2.9	обеспечивать безопасность готовых супов;
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;

			сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;
		У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 2.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.1	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.2.2	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.2.3	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		З 2.2.4	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных

			видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		З 2.2.5	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		З 2.2.6	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		З 2.2.7	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента		**Навыки:**
		Н 2.3.1	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.1	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.3.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.3.3	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		У 2.3.4	контролировать, осуществлять взвешивание,

			измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.6	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
		У 2.3.7	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.3.8	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.3.9	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до

			вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;
		У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.3.20	консультировать потребителей;
		У 2.3.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.3.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного

			ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.3.2	**а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.3.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.3.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.3.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		З 2.3.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		З 2.3.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.3.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 2.3.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.3.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		З 2.3.11	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		З 2.3.12	способы и формы

			инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		З 2.3.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 2.3.14	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		З 2.3.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 2.3.16	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		З 2.3.17	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		З 2.3.18	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		З 2.3.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов		**Навыки:**
		Н 2.4.1	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.4.1	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	и форм обслуживания		горячих блюд и гарниров из овощей,
		У 2.4.2	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.4.3	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.4.4	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.4.5	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		У 2.4.6	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.4.7	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.8	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		У 2.4.9	контролировать, осуществлять выбор,

			комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.4.10	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.4.11	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.4.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.4.13	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.4.14	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		У 2.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную

			продукцию;
		У 2.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 2.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.4.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.4.19	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.4.20	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.4.21	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
		У 2.4.22	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,
		У 2.4.23	круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.4.24	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
		У 2.4.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 2.4.26	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

			Знания:
		З 2.4.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.4.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
		З 2.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.4.4	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.4.5	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
		З 2.4.6	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 2.4.7	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		З 2.4.8	требования к безопасности

			хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		З 2.4.9	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 2.5.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.5.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.5.2	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.5.3	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		У 2.5.4	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.6	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.5.7	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.5.8	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.5.9	минимизировать потери питательных веществ, массы

			продукта при термической обработке;
		У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.5.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.5.14	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.15	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.17	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
		У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		У 2.5.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.5.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.5.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.5.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.5.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.5.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.5.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.5.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 2.5.9	виды, правила безопасной

			эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
		З 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		З 2.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		З 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
		З 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		З 2.5.18	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра,

			муки сложного ассортимента;
		З 2.5.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.5.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		З 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 2.6.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.6.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.6.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.6.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов;
		У 2.6.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.6.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.6.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.6.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы,

			нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		У 2.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из

			рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		У 2.6.23	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.6.24	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
			Знания:
		З 2.6.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.6.2	ассортимент, рецептуры,

			характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.6.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.6.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.6.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 2.6.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		З 2.6.11	способы и формы

			инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 2.6.12	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 2.6.13	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		З 2.6.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 2.6.15	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 2.6.16	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 2.6.17	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.18	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 2.6.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 2.6.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять		**Навыки:**
		Н 2.7.1	выполнения приготовление,

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.7.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.7.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.7.3	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.7.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.7.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

			сезонностью;
		У 2.7.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 2.7.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса,

			домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.20	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		У 2.7.21	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		У 2.7.22	организовывать приготовление, готовить

			горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.7.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 2.7.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		У 2.7.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
			Знания:
		З 2.7.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.7.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.7.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.7.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		З 2.7.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 2.7.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 2.7.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.7.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 2.7.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.7.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		З 2.7.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 2.7.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 2.7.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,

			полуфабрикатов промышленного производства;
		З 2.7.14	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		З 2.7.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 2.7.16	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 2.7.17	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 2.7.18	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 2.7.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 2.7.20	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
		З 2.7.21	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей		**Навыки:**
		Н 2.8.1	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.2	оформления и подготовки к

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
			Умения:
		У 2.8.1	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.8.2	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 2.8.3	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 2.8.4	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 2.8.5	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.8.6	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 2.8.7	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом

			особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 2.8.8	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 2.8.9	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
		У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.1	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.8.2	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.8.3	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 2.8.4	современное высокотехнологичное оборудование и способы его

			применения;
		З 2.8.5	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 2.8.6	правила организации проработки рецептур;
		З 2.8.7	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.8.8	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 2.8.9	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 3.1.1	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.2	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.3	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

			Умения:
		У 3.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 3.1.2	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 3.1.3	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		У 3.1.4	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 3.1.5	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 3.1.6	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 3.1.7	контролировать

			своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 3.1.8	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 3.1.9	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 3.1.1	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 3.1.2	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 3.1.3	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 3.1.4	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых

			продуктов;
		З 3.1.5	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.6	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 3.1.7	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		З 3.1.8	правила утилизации непищевых отходов;
		З 3.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 3.1.10	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**Навыки:**
		Н 3.2.1	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.1	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.3	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.4	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.6	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.7	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.2.8	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,

			региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.2.9	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

		У 3.2.16	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
		У 3.2.17	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
		У 3.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.1	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.2.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.2.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.2.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		З 3.2.5	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		З 3.2.6	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.2.7	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов

			промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		З 3.2.8	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.2.9	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.2.10	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.11	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.12	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.2.13	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
		З 3.2.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.2.15	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.16	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.17	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.18	правила упаковки на вынос,

			маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		З 3.2.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.3.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.3.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.3.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.3.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.3.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

			нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.3.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые

			дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
		У 3.3.17	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов;
		У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
		У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.3.22	консультировать потребителей;
		У 3.3.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
			Знания:
		З 3.3.1	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.3.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к

			качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.3.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.3.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.3.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
		З 3.3.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
		З 3.3.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.3.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 3.3.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.3.10	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
		З 3.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.3.12	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
		З 3.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;

		З 3.3.14	помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.3.15	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
		З 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
		З 3.3.18	температура подачи салатов сложного ассортимента;
		З 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
		З 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 3.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4**.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.4.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.4.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

		У 3.4.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.4.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.4.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой

			и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.4.16	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать,

			контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.4.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.4.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.4.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.4.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.4.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
		З 3.4.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных

			канапе, холодных закусок;
		З 3.4.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.4.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 3.4.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.4.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
		З 3.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		З 3.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		З 3.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.4.15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
		З 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.4.17	методы сервировки и

			способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		З 3.4.18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		З 3.4.19	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		З 3.4.20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		З 3.4.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
		З 3.4.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.5.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.5.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.5.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность

			основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.5.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.5.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		У 3.5.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.5.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из

			рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.1	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.5.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.5.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных

			продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.5.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.5.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.7	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.5.8	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 3.5.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		З 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления

			холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		З 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.5.7	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6**.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из		**Навыки:**
		Н 3.6.1	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом

	мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.6.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.6.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.6.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.6.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.6.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.6.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней

			дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.6.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и

			исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:

		З 3.6.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.6.2	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.6.3	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.6.4	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.5	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.6	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.6.7	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 3.6.8	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и

			производственного инвентаря;
		З 3.6.9	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		З 3.6.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.6.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.6.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		З 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		З 3.6.17	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.18	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.7.1	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 3.7.2	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Н 3.7.3	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.1	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.2	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 3.7.3	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 3.7.4	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 3.7.5	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.7.6	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
		У 3.7.7	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.8	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 3.7.9	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для

			представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.1	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.7.2	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 3.7.3	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 3.7.4	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 3.7.5	правила организации проработки рецептур;
		З 3.7.6	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.7.7	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 3.7.8	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих		**Навыки:**
		Н 4.1.1	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.2	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.3	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			Умения:
		У 4.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 4.1.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 4.1.3	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и

			имеющихся условий хранения;
		У 4.1.4	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 4.1.5	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 4.1.6	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 4.1.7	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 4.1.8	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 4.1.9	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:

		З 4.1.1	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 4.1.2	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 4.1.3	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 4.1.4	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 4.1.5	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.6	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 4.1.7	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		З 4.1.8	правила утилизации непищевых отходов;
		З 4.1.9	виды, назначение

			упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 4.1.10	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 4.2.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.2.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.2.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.2.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		У 4.2.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		У 4.2.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
		У 4.2.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.2.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в

			процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.2.17	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.2.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.2.20	рассчитывать стоимость холодных десертов;
		У 4.2.21	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.2.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.2.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на

			иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.2.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.2.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.2.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.2.5	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых
		З 4.2.6	холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.7	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		З 4.2.8	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.2.9	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.2.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции,

			коррекции цвета;
		З 4.2.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.2.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.2.13	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		З 4.2.16	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		З 4.2.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.2.18	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.19	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;

		З 4.2.21	правила общения с потребителями;
		З 4.2.22	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		З 4.2.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 4.3.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			Умения:
		У 4.3.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.3.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.3.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
		У 4.3.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		У 4.3.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.3.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.3.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.3.10	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
		У 4.3.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в

			процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
		У 4.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.3.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.3.20	рассчитывать стоимость горячих десертов;
		У 4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на

			иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
			Знания:
		З 4.3.1	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.3.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.3.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.3.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.5	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.3.6	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.7	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		З 4.3.8	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.3.9	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.3.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции

			цвета;
		З 4.3.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.3.13	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 4.3.16	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		З 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		З 4.3.19	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.21	правила и техники общения,

			ориентированные на потребителя;
		З 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 4.4.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.4.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.4.3	контролировать,осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		У 4.4.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.4.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		У 4.4.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.4.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.4.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.4.10	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и
		У 4.4.15	исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;

		У 4.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		У 4.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.4.18	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
		У 4.4.22	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		У 4.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.1	процессы приготовления, творческого оформления и

			подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.4.2	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.4.3	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.4.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.4.5	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.6	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.4.7	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.4.8	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		З 4.4.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.4.10	температурный режим,

			последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.4.11	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 4.4.14	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		З 4.4.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.4.16	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.17	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.18	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое		**Навыки:**
		Н 4.5.1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации

	оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.5.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.5.2	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.5.3	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.4	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
		У 4.5.5	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.5.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.5.7	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
		У 4.5.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять

			различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.5.9	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
		У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование,

			оформление сложных горячих напитков;
		У 4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом
		У 4.5.18	требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков;
		У 4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.5.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.1	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

			региональных;
		З 4.5.2	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.5.3	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.5.4	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.5	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		З 4.5.6	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.5.7	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.5.8	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		З 4.5.9	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.13	способы оптимизации

			процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		З 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 4.5.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 4.6.1	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 4.6.2	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.1	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур

			холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.6.2	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 4.6.3	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 4.6.4	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 4.6.5	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.6.6	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 4.6.7	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 4.6.8	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 4.6.9	оформлять акт проработки новой или адаптированной

			рецептуры;
			Знания:
		З 4.6.1	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.6.2	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.3	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 4.6.4	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 4.6.5	правила организации проработки рецептур;
		З 4.6.6	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.7	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 4.6.8	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих		**Навыки:**
		Н 5.1.1	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.2	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.3	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 5.1.2	оценивать наличие ресурсов;
		У 5.1.3	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
		У 5.1.4	оценить качество и безопасность сырья,

			продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 5.1.5	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		У 5.1.6	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 5.1.7	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		У 5.1.8	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 5.1.9	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.1	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 5.1.2	требования охраны труда,

			пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 5.1.3	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		З 5.1.4	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		З 5.1.5	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		З 5.1.6	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 5.1.7	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 5.1.8	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 5.1.9	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		З 5.1.10	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 5.1.11	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря

			и кухонной посуды;
		З 5.1.12	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий последующего использования;
		З 5.1.13	правила утилизации отходов;
		З 5.1.14	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 5.1.15	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		З 5.1.16	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**Навыки:**
		Н 5.2.1	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.1	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.2	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.3	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.2.4	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с

			рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.2.5	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.2.6	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.7	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.8	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.9	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.2.13	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований

			рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.2.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		У 5.2.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.17	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		У 5.2.18	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		У 5.2.19	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.20	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.2.21	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.2.22	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		У 5.2.23	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения

			Знания:
		З 5.2.1	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.2	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.3	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.4	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.2.6	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 5.3.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
			Умения:
		У 5.3.1	выполнять и контролировать

			приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.3.2	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.3	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.3.4	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.3.5	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.3.7	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.3.9	контролировать ротацию продуктов;

		У 5.3.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.3.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.3.13	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.3.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.3.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением

			выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		У 5.3.17	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.3.18	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.19	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.3.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.3.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.3.23	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности

			готовой продукции;
		У 5.3.25	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.3.26	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.3.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		У 5.3.28	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
			Знания:
		З 5.3.1	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.3.2	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе

			региональных, для диетического питания;
		З 5.3.3	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.4	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.3.6	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.3.7	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		З 5.3.8	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.9	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4.		**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.4.1	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.4.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.4.2	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.3	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.4.4	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.4.5	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.4.6	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.7	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.4.8	использовать региональные,

			сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.9	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских

			изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Знания:
		З 5.4.1	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

			обслуживания;
		З 5.4.2	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.4.3	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.4	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.6	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.4.7	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		З 5.4.8	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.9	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.11	правила маркирования и

			упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 5.5.1	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.5.1	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.5.2	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.3	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.5.4	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.5.5	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.6	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		У 5.5.7	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.8	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.5.9	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.5.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.5.13	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.5.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного

			производства;
		У 5.5.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.5.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.17	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.5.18	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.19	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.5.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.23	проверять качество готовых

			мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.25	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.5.26	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.5.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Знания:
		З 5.5.1	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		З 5.5.2	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.5.3	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.4	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.6	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.5.7	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		З 5.5.8	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.9	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных

			кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		**Навыки:**
		Н 5.6.1	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Н 5.6.2	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.1	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.2	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 5.6.3	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 5.6.4	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		У 5.6.5	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.6.6	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять

			направления корректировки рецептуры;
		У 5.6.7	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 5.6.8	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 5.6.9	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
			Знания:
		З 5.6.1	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		З 5.6.2	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.3	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		З 5.6.4	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 5.6.5	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и

			приправами;
		З 5.6.6	правила организации проработки рецептур;
		З 5.6.7	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.8	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 5.6.9	правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 6.1.1	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.2	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.3	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.2	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных

			организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		У 6.1.3	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.4	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		У 6.1.5	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		У 6.1.6	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		У 6.1.7	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		У 6.1.8	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		У 6.1.9	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы

			оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.1	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 6.1.2	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
		З 6.1.3	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
		З 6.1.4	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
		З 6.1.5	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		З 6.1.6	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		З 6.1.7	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
		З 6.1.8	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		З 6.1.9	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		З 6.1.10	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		З 6.1.11	методы расчета стоимости различных видов кулинарной

			и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		З 6.1.12	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		З 6.1.13	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		З 6.1.14	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		**Навыки:**
		Н 6.2.1	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		Н 6.2.2	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.1	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		У 6.2.2	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У 6.2.3	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У 6.2.4	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		У 6.2.5	рассчитывать по принятой методике основные производственные

			показатели, стоимость готовой продукции;
		У 6.2.6	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		З 6.2.1	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		З 6.2.2	дисциплинарные процедуры в организации питания;
		З 6.2.3	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		З 6.2.4	методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
		З 6.2.5	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		З 6.2.6	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		З 6.2.7	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		З 6.2.8	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
		З 6.2.9	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		З 6.2.10	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;

		З 6.2.11	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		З 6.2.12	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		**Навыки:**
		Н 6.3.1	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.3.2	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.1	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		У 6.3.2	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		У 6.3.3	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		У 6.3.4	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		У 6.3.5	определять потребность для выполнения производственной программы;
		У 6.3.6	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		У 6.3.7	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.1	требования к условиям, срокам хранения и правила

			складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		З 6.3.2	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		З 6.3.3	изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		З 6.3.4	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		З 6.3.5	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор,отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		З 6.3.6	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		З 6.3.7	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		З 6.3.8	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		З 6.3.9	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		З 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		З 6.3.11	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на

			предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**Навыки:**
		Н 6.4.1	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.4.2	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
			Умения:
		У 6.4.1	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
		У 6.4.2	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		У 6.4.3	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		У 6.4.4	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
		У 6.4.5	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
		У 6.4.6	организовывать рабочие места различных зон кухни;
		У 6.4.7	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.1	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		З 6.4.2	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные

			правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		З 6.4.3	отраслевые стандарты;
		З 6.4.4	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		З 6.4.5	структуру организации питания;
		З 6.4.6	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		З 6.4.7	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		З 6.4.8	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		З 6.4.9	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		З 6.4.10	схемы, правила проведения производственного контроля;
		З 6.4.11	основные производственные показатели подразделения организации питания;
		З 6.4.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
		З 6.4.13	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой

			продукции;
		З 6.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		З 6.4.15	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		**Навыки:**
		Н 6.5.1	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.2	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			Умения:
		У 6.5.1	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		У 6.5.2	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		У 6.5.3	оценивать результаты обучения;
		У 6.5.4	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		У 6.5.5	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		У 6.5.6	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и

			кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
			Знания:
		З 6.5.1	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		З 6.5.2	способы и формы инструктирования персонала;
		З 6.5.3	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		З 6.5.4	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		З 6.5.5	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		З 6.5.6	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		З 6.5.7	правила составления программ обучения;
		З 6.5.8	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		З 6.5.9	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		З 6.5.10	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		З 6.5.11	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.6 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ДПК 7.1 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога ДПК 7.2 Готовить супы и соусы простой и средней сложности приготовления ДПК 7.3 Готовить блюда простой и средней сложности приготовления из рыбы, мяса и домашней птицы		**Навыки:**
		Н 7.0.1	подготовки, уборки рабочего места;
		Н 7.0.2	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 7.0.3	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 7.0.4	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		Н 7.0.5	приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.0.6	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.0.7	приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд,

			десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.0.8	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Н 7.0.9	изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.0.10	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 7.0.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 7.0.2	распознавать недоброкачественные продукты
		У 7.0.3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		У 7.0.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править

			кухонные ножи
		У 7.0.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ
		У 7.0.6	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		У 7.0.7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
		У 7.0.8	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 7.0.9	своевременно оформлять заявку на склад
		У 7.0.10	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		У 7.0.11	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

			хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			Знания:
		З 7.0.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 7.0.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 7.0.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 7.0.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		З 7.0.5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

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			
ОД	**Общеобразовательные дисциплины**	**1476**	**0**	**1**
ОДБ.00	**Общеобразовательные базовые дисциплины**	**786**		
ОДБ.01	Русский язык	78	0	1
ОДБ.02	Литература	120	0	1
ОДБ.03	Иностранный язык	118	0	1
ОДБ.04	История	102	0	1
ОДБ.05	Астрономия	40	0	1
ОДБ.06	Информатика и ИКТ	100	0	1
ОДБ.07	Физическая культура	118	0	1
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	70	0	1
ОДБ.09	Родная литература	40	0	1
ОДП.00	**Общеобразовательные профильные дисциплины**	**512**	**0**	**1**
ОДП.01	Математика	246	0	1
ОДП.02	Экономика	124	0	1
ОДП.03	География	142	0	1
ДПО.00	**Общеобразовательные дисциплины, предлагаемые ОО**	**178**	**0**	**1**
ДПО.01	Обществознание	100	0	1
ДПО.02	Химия	78	0	1
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**464**	**322**	**2-4**
ОГСЭ.01	Основы философии	42	4	4
ОГСЭ.02	История	40	0	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	192	192	2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	150	0	2-4
ОГСЭ.05	Психология общения	40	0	4
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный**	**204**	**36**	**2**

	учебный цикл			
ЕН. 01	Химия	148	20	2
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	56	14	2
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**	**2768**	**2059**	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**762**	**304**	**2-4**
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	82	40	2
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	106	53	2
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	76	51	2
ОП. 04	Организация обслуживания	78	73	3
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	52	23	4
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	24	4
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	118	72	3
ОП. 08	Охрана труда	42	31	2
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	74	48	2
ОП. 10	Калькуляция в общественном питании	60	48	4
ОП. 11	Основы финансовой грамотности	42	0	2
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**2006**	**1755**	2-4
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**266**	**233**	2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	58	45	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	58	44	2
УП.01	Учебная практика	72	72	2
ПП.01	Производственная практика	72	72	2
ПМ.01(К)	Экзамен по модулю	6	0	2
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**382**	**324**	2
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	40	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	140	104	2

УП.02	Учебная практика	72	72	2
ПП.02	Производственная практика	108	108	2
ПМ.02(К)	Экзамен по модулю	6	0	2
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**292**	**256**	3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66	54	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	76	58	3
УП.03	Учебная практика	72	72	3
ПП.03.01	Производственная практика	72	72	3
ПМ.03(К)	Экзамен по модулю	6	0	2
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**244**	**208**	4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	56	46	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	74	54	4
УП.04	Учебная практика	36	36	4
ПП.04	Производственная практика	72	72	4
ПМ.04(К)	Экзамен по модулю	6	0	2
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**328**	**282**	3
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68	48	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	74	56	3

	сложного ассортимента			
УП.05	Учебная практика	72	72	3
ПП.05	Производственная практика	108	108	3
ПМ.05(К)	Экзамен по модулю	6	0	2
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**200**	**164**	4
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	122	92	4
ПП.06	Производственная практика	72	72	4
ПМ.06(К)	Экзамен по модулю	6	0	2
ПМ. 07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**150**	**144**	**3**
УП.07	Учебная практика	72	72	3
ПП.07	Производственная практика	72	72	3
ПМ.05(К)	Квалификационный экзамен	6	0	2
ПДП	**Производственная практика (преддипломная)**	**144**	**144**	**4**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**		4
Итого (минимальные требования)**:**		**5128**	**2417**	-
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**	**812**	**762**	**3, 4**
Объем образовательной программы		**5940**	**3179**	-
Срок обучения		3 года 10 месяцев	-	-

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОГСЭ.01 Основы философии	6	Расширение общих компетенций
2	ОГСЭ.02 История	4	Расширение общих компетенций
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	14	Расширение общих компетенций
4	ОГСЭ.05 Психология общения	8	Расширение общих компетенций
5	ЕН.01 Химия	4	Расширение общих и профессиональных компетенций
6	ЕН.02 Экологические основы природопользования	20	Расширение общих и профессиональных компетенций
7	ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	8	Расширение общих и профессиональных компетенций
8	ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	Расширение общих и профессиональных компетенций
9	ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания	6	Расширение общих и профессиональных компетенций

10	ОПД.04 Организация обслуживания	8	Расширение общих и профессиональных компетенций
11	ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	10	Расширение общих и профессиональных компетенций
12	ОПД.08 Охрана труда	8	Расширение общих и профессиональных компетенций
13	ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности	4	Расширение общих и профессиональных компетенций
14	ОПД.10 Калькуляция в общественном питании	60	Расширение общих и профессиональных компетенций
15	ОПД.11 Основы финансовой грамотности	42	Расширение общих компетенций
16	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	46	Расширение общего вида деятельности По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
17	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	38	Расширение общего вида деятельности По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
18	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	74	Расширение общего вида деятельности По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
19	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	62	Расширение общего вида деятельности По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
20	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	58	Расширение общего вида деятельности По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
21	ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	396	По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
22	ПМ.09 Выполнение работ по профессии 16399 Официант	416	По запросу работодателя ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ», ООО «Минотавр»
Итого		**1296**	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы,	ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	4	Кухня предприятия питания	Шеф-повар, администратор

	дичи в соответствии заказа. 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 9. Самооценка						

	качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос						
2	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей,	108	4	Кухня предприятия питания	Шеф-повар, администратор

	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. 4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики,		видов и форм обслуживания				

	стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по						

	безопасности готовой продукции. 7. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10.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.). 11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
3	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей,	72	5	Кухня предприятия питания	Шеф-повар, администратор

	– 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. 4.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности		видов и форм обслуживания				

	продукции, оказываемой услуги. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий,						

	закусок на вынос и для транспортирования. 8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10.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.). 11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 12.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
4	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	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	7	Кухня предприятия питания; Кондитерский цех	Шеф-повар, администратор

	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. 4.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. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни						

	ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 7.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.						

	8.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11.Поддержание						

	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
5	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	6	Кухня предприятия питания; Кондитерский цех	Шеф-повар, администратор

	и качеству продуктов, расходных материалов. 3.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						

	порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению						

	(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10.Поддержание визуального контакта с потребителем при						

	отпуске с раздачи, на вынос						
6	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	8	Кухня предприятия питания	Шеф-повар, администратор

	работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12.Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта						

	проработки. 13.Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14.Разработка различных видов меню. 15.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17.Оценка качества готовой продукции. 18.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и						

	взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22.Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23.Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с						

	составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и						

	обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение						

	обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.						

	41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.						
7	1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4.Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	72	6	Кухня предприятия питания; Кондитерский цех	Шеф-повар, администратор

	полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции **По *Разделу 2:*** 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. 4.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. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд,						

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.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. 7.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8.Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения						

	требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11.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). 12.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 **По *Разделу 3:*** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3.Организация рабочего места повара, подбор						

	производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, 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. **По *Разделу 4:*** 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. 10.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции. **1**1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 12.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного						

	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 13.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 14.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. 15.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии						

	заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 16.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. 17.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 18.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 19.Подготовка						

	готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 20.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 21.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.). 22.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе						

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 23.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

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

Курс	ВУП	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 нояб.	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август				Курс
		01 -07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		06 - 12	13 - 19	20 - 26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		05 - 11	12 - 18	19 - 25		02 - 08	09 - 15	16 - 22		02 - 08	09 - 15	16 - 22	23 - 29		06 - 12	13 - 19	20 - 26		04 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		06 - 12	13 - 19	20 - 26		03-09	10-16	17-23	24-31	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	ОЧ																																																				1
2	ОЧ																		=	=																								:										
	ВЧ																	:																										:	=									2
3	ОЧ																		=	=																								:										
	ВЧ																	:																										:	=									3
4	ОЧ																		=	=																		Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ВЧ																	:																:												=	=	=	=	=	=	=	=	4

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	40,3	1452	17	612	23,3	840	0,7	0	0	11	52
2 курс	31	1116	12,5	450	18,5	666	1,5	9	-	10,5	52
3 курс	23,5	846	12,5	450	10,5	378	1,5	17	-	10,5	52
4 курс	20,5	738	11,5	414	9,5	342	1	13	6	2	43
итого	115,3	4152	53,5	1926	61,8	2226	4.7	39	6	34	199

уч.час.	5568
ПА	156
ГИА	216
Итог	5940

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	4428	1296	216
нед	82	36	6

Обозначения:

Модули и дисциплины (обязательная часть)

Модули и дисциплины (вариативная часть)

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

Г Государственная итоговая аттестация

Практики

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

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

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

- два спортивных зала;
- два спортивных стадиона;
- плавательный бассейн.

Залы:

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

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	интерактивная доска с возможностью проведения онлайн-трансляций	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря и оборудования	Соответствует СанПиН
5	сейф	Соответствует СанПиН
6	тумба для реактивов	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	калькуляторы	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС
IV Дополнительное оборудование		
1	Микроскопы	Соответствует СанПиН
2	Спиртовки	Соответствует СанПиН
3	пипетки, стаканы, промывалка, термометр 100 (0+100), чашка ЧБН 100*20	Соответствует СанПиН
4	реактивы	Соответствует СанПиН

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
4	персональные компьютеры	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	Приборы, макеты, муляжи и прочее: ДП-5В, ВПХР, ОЗК, сумка санитарная, противогаз, огнетушитель, ММГ АК-47, аптечка медицинская АИ-2, пакет индивидуальный противохимический ИПП-11, пакет перевязочный медицинский индивидуальный, полумаска фильтрующая, винтовка пневматическая, берет камуфлированный, берцы, костюм общевойсковой, комбинезон камуфляжный	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС

Кабинет «Экологических основ природопользования».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря и оборудования	Соответствует СанПиН
5	сейф	Соответствует СанПиН
6	тумба для реактивов	Соответствует СанПиН
7	демонстрационный стол	Соответствует СанПиН
8	вытяжной шкаф	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	калькуляторы	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС
IV Дополнительное оборудование		
1	Микроскопы	Соответствует СанПиН
2	Спиртовки	Соответствует СанПиН
3	пипетки, стаканы, промывалка, термометр 100 (0+100), чашка ЧБН 100*20	Соответствует СанПиН
4	реактивы	Соответствует СанПиН

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	прибор лактоденсиметр, рефлактометр, прибор Журавлева	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС
3	муляж «Строение зерновой пшеницы»	Соответствует ФГОС

Кабинет «Организации обслуживания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
5	стол обеденный	Соответствует СанПиН
6	стул обеденный	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	барная стойка	Соответствует СанПиН
2	стеллажи для посуды	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	водонагреватель	Соответствует СанПиН
2	комплект скатертей, юбка банкетная, салфетки льняные	Соответствует СанПиН
3	комплект посуды, приборов, бокалов, чайные пары	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
5	тумба для оборудования	Соответствует СанПиН

6	вытяжной шкаф	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	мультимедиа – проектор стационарный	Соответствует СанПиН
2	экран для проектора стационарный	Соответствует СанПиН
3	ноутбук, компьютер с лицензионным программным обеспечением	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	методическая и справочная литература	Соответствует ФГОС
2	мультимедийные презентации по тематике дисциплины	Соответствует ФГОС
3	Стенды: - Творческие работы студентов; - Оборудование предприятий общественного питания; - Правила подачи первых блюд; - Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок; - Инновации в ресторации; - Чемпионаты, конкурсы, мастер-классы	Соответствует ФГОС

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

Кабинет «Читальный зал, библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стол-кафедра	Соответствует СанПиН
2	шкаф газетный	Соответствует СанПиН
3	выставочный шкаф	Соответствует СанПиН
4	шкаф каталожный	Соответствует СанПиН
5	шкаф для журналов	Соответствует СанПиН
6	столы	Соответствует СанПиН
7	стулья	Соответствует СанПиН
8	стеллажи книжные	Соответствует СанПиН
9	стол рабочий	Соответствует СанПиН
10	компьютерные стулья	Соответствует СанПиН
11	компьютерный стол	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду	Соответствует СанПиН
2	ксерокс	Соответствует СанПиН
3	принтер	Соответствует СанПиН
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	кондиционер	Соответствует СанПиН

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кресло для актового зала	Соответствует СанПиН

2	трибуна	Соответствует СанПиН
3	столы	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	проекционный экран	Соответствует СанПиН
2	микшерный пульт	Соответствует СанПиН
3	звукоусилительный комплект	Соответствует СанПиН
4	комплект акустической системы	Соответствует СанПиН
5	микрофоны	Соответствует СанПиН

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря	Соответствует СанПиН
5	тумба для оборудования	Соответствует СанПиН
6	демонстрационный стол	Соответствует СанПиН
7	вытяжной шкаф	Соответствует СанПиН
8	сейф	Соответствует СанПиН
9	тумба для реактивов	Соответствует СанПиН
Дополнительное оборудование		
1	реактивы, лабораторное оборудование, посуда	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	мультимедиапроектор (интерактивная доска)	Соответствует СанПиН
3	калькуляторы	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС
2	комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов	Соответствует ФГОС

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря и посуды	Соответствует СанПиН
5	место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
Основное и дополнительное оборудование		

1	Весы настольные электронные	Соответствует СанПиН
2	Пароконвектомат	Соответствует СанПиН
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Соответствует СанПиН
4	Микроволновая печь	Соответствует СанПиН
5	Расстоечный шкаф	Соответствует СанПиН
6	Плита электрическая	Соответствует СанПиН
7	Фритюрница	Соответствует СанПиН
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	Соответствует СанПиН
9	Шкаф холодильный	Соответствует СанПиН
10	Шкаф морозильный	Соответствует СанПиН
11	Шкаф шоковой заморозки	Соответствует СанПиН
12	Льдогенератор	Соответствует СанПиН
13	Тестораскаточная машина	Соответствует СанПиН
14	Планетарный миксер	Соответствует СанПиН
15	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Соответствует СанПиН
16	Мясорубка	Соответствует СанПиН
17	Овощерезка или процессор кухонный	Соответствует СанПиН
18	Слайсер	Соответствует СанПиН
19	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Соответствует СанПиН
20	Миксер для коктейлей	Соответствует СанПиН
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Соответствует СанПиН
22	Машина для вакуумной упаковки	Соответствует СанПиН
23	Кофемашина с капучинатором	Соответствует СанПиН
24	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Соответствует СанПиН
25	Кофемолка	Соответствует СанПиН
26	Газовая горелка (для карамелизации)	Соответствует СанПиН
27	Набор инструментов для карвинга	Соответствует СанПиН
28	Овоскоп	Соответствует СанПиН
29	Нитраттестер	Соответствует СанПиН
30	Машина посудомоечная	Соответствует СанПиН
31	Стол производственный с моечной ванной	Соответствует СанПиН
32	Стеллаж передвижной	Соответствует СанПиН
33	Моечная ванна двухсекционная	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	мультимедиапроектор (интерактивная доска)	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС
2	комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал)	Соответствует ФГОС

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
3	доска учебная	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря и посуды	Соответствует СанПиН
5	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
Основное и дополнительное оборудование		
1	Весы настольные электронные	Соответствует СанПиН
2	Конвекционная печь	Соответствует СанПиН
3	Микроволновая печь	Соответствует СанПиН
4	Подовая печь (для пиццы)	Соответствует СанПиН
5	Расстоечный шкаф	Соответствует СанПиН
6	Плита электрическая	Соответствует СанПиН
7	Шкаф холодильный	Соответствует СанПиН
8	Шкаф морозильный	Соответствует СанПиН
9	Шкаф шоковой заморозки	Соответствует СанПиН
10	Льдогенератор	Соответствует СанПиН
11	Фризер	Соответствует СанПиН
12	Тестораскаточная машина (настольная)	Соответствует СанПиН
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Соответствует СанПиН
14	Тестомесильная машина (настольная)	Соответствует СанПиН
15	Миксер (погружной)	Соответствует СанПиН
16	Мясорубка	Соответствует СанПиН
17	Куттер или процессор кухонный	Соответствует СанПиН
18	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Соответствует СанПиН
19	Пресс для пиццы	Соответствует СанПиН
20	Лампа для карамели	Соответствует СанПиН
21	Аппарат для темперирования шоколада	Соответствует СанПиН
22	Газовая горелка (для карамелизации)	Соответствует СанПиН
23	Термометр инфрокрасный	Соответствует СанПиН
24	Термометр со щупом	Соответствует СанПиН
25	Овоскоп	Соответствует СанПиН
26	Машина для вакуумной упаковки	Соответствует СанПиН
27	Производственный стол с моечной ванной	Соответствует СанПиН
28	Производственный стол с деревянным покрытием	Соответствует СанПиН
29	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Соответствует СанПиН
30	Моечная ванна (двухсекционная)	Соответствует СанПиН
31	Стеллаж передвижной	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	мультимедиапроектор (интерактивная доска)	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС

2	комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал)	Соответствует ФГОС

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 поварского и кондитерского 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 поварского и кондитерского профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря и посуды	Соответствует СанПиН
5	Место для презентации готовых изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
Основное и дополнительное оборудование		
1	Весы настольные электронные	Соответствует СанПиН
2	Конвекционная печь	Соответствует СанПиН
3	Микроволновая печь	Соответствует СанПиН
4	Подовая печь (для пиццы)	Соответствует СанПиН
5	Расстоечный шкаф	Соответствует СанПиН
6	Плита электрическая	Соответствует СанПиН
7	Фритюрница	Соответствует СанПиН
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	Соответствует СанПиН
9	Шкаф холодильный	Соответствует СанПиН
10	Шкаф морозильный	Соответствует СанПиН
11	Шкаф шоковой заморозки	Соответствует СанПиН
12	Льдогенератор	Соответствует СанПиН
13	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	Соответствует СанПиН
14	Тестораскаточная машина	Соответствует СанПиН
15	Планетарный миксер	Соответствует СанПиН

16	Диспенсер для подогрева тарелок	Соответствует СанПиН
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Соответствует СанПиН
18	Мясорубка	Соответствует СанПиН
19	Овощерезка	Соответствует СанПиН
20	Процессор кухонный	Соответствует СанПиН
21	Слайсер	Соответствует СанПиН
22	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	Соответствует СанПиН
23	Миксер для коктейлей	Соответствует СанПиН
24	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Соответствует СанПиН
25	Машина для вакуумной упаковки	Соответствует СанПиН
26	Кофемашина с капучинатором	Соответствует СанПиН
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Соответствует СанПиН
28	Кофемолка	Соответствует СанПиН
29	Лампа для карамели	Соответствует СанПиН
30	Аппарат для темперирования шоколада	Соответствует СанПиН
31	Сифон	Соответствует СанПиН
32	Газовая горелка (для карамелизации)	Соответствует СанПиН
33	Машина посудомоечная	Соответствует СанПиН
34	Стол производственный с моечной ванной	Соответствует СанПиН
35	Стеллаж передвижной	Соответствует СанПиН
36	Моечная ванна двухсекционная	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	мультимедиапроектор (интерактивная доска)	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	рабочие места по количеству обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения инвентаря и посуды	Соответствует СанПиН
5	Место для презентации готовых изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
Основное и дополнительное оборудование		
1	Весы настольные электронные	Соответствует СанПиН
2	Конвекционная печь	Соответствует СанПиН
3	Микроволновая печь	Соответствует СанПиН
4	Подовая печь (для пиццы)	Соответствует СанПиН
5	Расстоечный шкаф	Соответствует СанПиН
6	Плита электрическая	Соответствует СанПиН
7	Фритюрница	Соответствует СанПиН

8	Электрогриль (жарочная поверхность)	Соответствует СанПиН
9	Шкаф холодильный	Соответствует СанПиН
10	Шкаф морозильный	Соответствует СанПиН
11	Шкаф шоковой заморозки	Соответствует СанПиН
12	Тестораскаточная машина (настольная)	Соответствует СанПиН
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Соответствует СанПиН
14	Тестомесильная машина (настольная)	Соответствует СанПиН
15	Миксер (погружной)	Соответствует СанПиН
16	Мясорубка	Соответствует СанПиН
17	Куттер	Соответствует СанПиН
18	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Соответствует СанПиН
19	Пресс для пиццы	Соответствует СанПиН
20	Лампа для карамели	Соответствует СанПиН
21	Аппарат для темперирования шоколада	Соответствует СанПиН
22	Сифон	Соответствует СанПиН
23	Газовая горелка (для карамелизации)	Соответствует СанПиН
24	Термометр инфрокрасный	Соответствует СанПиН
25	Термометр со щупом	Соответствует СанПиН
26	Овоскоп	Соответствует СанПиН
27	Машина для вакуумной упаковки	Соответствует СанПиН
28	Производственный стол с моечной ванной	Соответствует СанПиН
29	Производственный стол с деревянным покрытием	Соответствует СанПиН
30	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Соответствует СанПиН
31	Моечная ванна (двухсекционная)	Соответствует СанПиН
32	Стеллаж передвижной	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	мультимедиапроектор (интерактивная доска)	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует ФГОС

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 электронной информационно-образовательной среде предоставлены права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к

современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению.

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

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	1С: Ресторан	ОП.10 Калькуляция в общественном питании, ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)	1
2	Пакет офисных программ: МойОфис	ОП.0 5Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)	12

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с

работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на каждом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 30 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 осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

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.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к ПООП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

МОДЕЛЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование специальности

2023 г.

Таблица 1- Матрица компетенций выпускника (профессиональная часть)

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	**Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**						
	ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ВД 2 рганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ВД 7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
33.011 Повар							

ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	*ПК 1.1*	*ПК 2.1*	*ПК3.1*	*ПК 4.1*	*ПК 5.1*		*ПК 7.1*
	ТФ А/02.3	*ПК 1.2* *ПК 1.3* *ПК 1.4*	*ПК 2.2* *ПК2.3* *ПК 2.4* *ПК 2.5* *ПК 2.6* *ПК 2.7*	*ПК 3.2* *ПК 3.3* *ПК 3.4* *ПК 3.5* *ПК 3.6*	*ПК 4.2* *ПК 4.3* *ПК 4.4* *ПК 4.5*	*ПК 5.2* *ПК 5.3* *ПК 5.4* *ПК 5.5*		*ПК 7.2* *ПК 7.3* *ПК 7.4*
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	*ПК 1.1*	*ПК 2.1*	*ПК3.1*	*ПК 4.1*	*ПК 5.1*		
	ТФ В/02.4	*ПК 1.2* *ПК 1.3* *ПК 1.4*	*ПК 2.2* *ПК 2.3* *ПК 2.4* *ПК 2.5* *ПК 2.6* *ПК 2.7* *ПК 2.8*	*ПК 3.2* *ПК 3.3* *ПК 3.4* *ПК 3.5* *ПК 3.6* *ПК 3.7*	*ПК 4.2* *ПК 4.3* *ПК 4.4* *ПК 4.5* *ПК 4.6*	*ПК 5.2* *ПК 5.3* *ПК 5.4* *ПК 5.5* *ПК 5.6*		
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5						*ПК 6.1* *ПК 6.3*	
	ТФ С/02.5						*ПК 6.2* *ПК 6.5*	
	ТФ С/03.5						*ПК 6.4*	
33.010 Кондитер								
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3				*ПК 4.1*	*ПК 5.1*		
	ТФ А/02.3				*ПК 4.2* *ПК 4.3* *ПК 4.4* *ПК 4.5*	*ПК 5.2* *ПК 5.3* *ПК 5.4* *ПК 5.5*		
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление	ТФ В/01.4				*ПК 4.1*	*ПК 5.1*		
	ТФ В/02.4				*ПК 4.2* *ПК 4.3*	*ПК 5.2* *ПК 5.3*		

десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента					*ПК 4.4* *ПК 4.5* *ПК 4.6*	*ПК 5.4* *ПК 5.5* *ПК 5.6*		
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5						*ПК 6.1* *ПК 6.3*	
	ТФ С/02.5						*ПК 6.2* *ПК 6.5*	
	ТФ С/03.5						*ПК 6.4*	

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

Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

	правила составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _266_

в том числе в форме практической подготовки_233__

Из них на освоение МДК___116_

в том числе самостоятельная работа____21_

практики, в том числе учебная ____72__

производственная ____72__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1.-ПК 1.4 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09** **ОК.10**	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**58**	45	**58**	**14**		10	3		
ПК 1.1.-ПК 1.4 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09** **ОК.10**	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**58**	44	**58**	**22**		11	3		

	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	***266***	***233***	***116***	***36***		***21***	***6***	***72***	***72***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3 Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

5 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. - 176 с.

6 Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

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

8 Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 18.04.2023). – Режим доступа: по подписке.

6.Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _382_

в том числе в форме практической подготовки_324__

Из них на освоение МДК___196_

в том числе самостоятельная работа____40_

практики, в том числе учебная ____72__

производственная ____108__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 2.1-ПК 2.8 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**56**	40	**56**	**18**		10	6		
ПК 2.1-ПК 2.8 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации	**140**	104	**140**	**50**	20	30	6		

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
	Производственная практика	**108**	108							**108**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**382**	**324**	**196**	**68**	**20**	**40**	**12**	**72**	**108**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

3 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. - 176 с.

4 Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

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

6 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

7 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

9 Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

10 Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

11 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12 Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 398 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 15.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4 Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 15.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

	региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _292_

в том числе в форме практической подготовки_256__

Из них на освоение МДК___142_

в том числе самостоятельная работа____24_

практики, в том числе учебная ____72__

производственная ____72__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 3.1-ПК 3.7 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**66**	54	**66**	**20**		9	3		
ПК 3.1-ПК 3.7 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации	**76**	58	**76**	**32**		15	3		

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
ПК 3.1-ПК 3.7 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
ПК 3.1-ПК 3.7 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**292**	**256**	**142**	**52**		**24**	**6**	**72**	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3 Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

5 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. - 176 с.

6 Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

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

8 Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

9 Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

11 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2021. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 18.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

Аннотация к рабочей программе

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _244_

в том числе в форме практической подготовки_208__

Из них на освоение МДК ___130_

в том числе самостоятельная работа____24_

практики, в том числе учебная ____36__

производственная ____72__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 4.1-ПК 4.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**56**	46	**56**	**26**		7	3		
ПК 4.1-ПК 4.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и	**74**	54	**74**	**28**		17	3		

	горячих десертов, напитков сложного ассортимента									
ПК 4.1-ПК 4.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Учебная практика	**36**	**36**						**36**	
ПК 4.1-ПК 4.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**244**	**208**	**130**	**54**		**24**	**6**	**36**	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 384 с.

2 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

4 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2021. – 80 с.

6 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

7 Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2021. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _328_

в том числе в форме практической подготовки_282__

Из них на освоение МДК___68142

в том числе самостоятельная работа____34_

практики, в том числе учебная ____72__

производственная ____108__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 5.1-ПК 5.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**68**	46	**68**	**10**		19	3		
ПК 5.1-ПК 5.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации	**74**	56	**74**	**36**		15	3		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									
ПК 5.1-ПК 5.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
ПК 5.1-ПК 5.6 **ОК 01 – ОК 07** **ОК 09- ОК 11**	Производственная практика	**108**	108							**108**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	***328***	***282***	***142***	***46***		***34***	***6***	***72***	***108***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2.1. Основные печатные издания

1 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 384 с.

2 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

4 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2021. – 80 с.

6 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

7 Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2021. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306

2 Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147255 (дата обращения: 14.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
Знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _200_

в том числе в форме практической подготовки_164__

Из них на освоение МДК___122_

в том числе самостоятельная работа____24_

практики, в том числе производственная ____72__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*		*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01 – ОК 07 ОК 09- ОК 11	Раздел 1 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	**122**	92	**122**	42	20	24	6		
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01 – ОК 07 ОК 09- ОК 11	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**200**	**164**	**122**	42	**20**	**24**	**6**		**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки);
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2021. – 384 с.

2 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

4 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2021. – 80 с.

6 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

7 Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2021. – 240 с.

9 Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

2 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146631 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
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
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ДПК7.1	Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога
ДПК7.2	Готовить супы и соусы простой и средней сложности приготовления
ДПК7.3	Готовить блюда простой и средней сложности приготовления из рыбы, мяса и домашней птицы

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты;

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _150_

в том числе в форме практической подготовки_144__

практики, в том числе учебная ___72_____

производственная ____72__

Промежуточная аттестация ___6__

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-ПК5.5 ДПК 7.1-7.3 ОК 01 – ОК 07 ОК 09- ОК 10	Учебная практика	**72**	72						**72**	
ПК1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-ПК5.5 ДПК 7.1-7.3 ОК 01 – ОК 07 ОК 09- ОК 10	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**150**	**144**						**72**	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебной кухне ресторана, Учебном кондитерском цехе, Кухне организации питания, Кондитерском цехе организации питания.

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

Учебная кухня ресторана

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория:

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом

Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

12 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

13 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2020.- 544с.

14 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

15 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с

3.2.2. Основные электронные издания

1 Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492647

2 Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492443

3 Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493941

4 Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491732

5 Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491476

Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	основные категории и понятия философии
	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	роль философии в жизни человека и общества
		основы философского учения о бытии
		сущность процесса познания
		основы научной, философской и религиозной картин мира
		об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	4

в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам;
- дидактические пособия.
- рабочее место преподавателя.

Технические средства:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- экран, проектор, магнитная доска.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с..

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..

5. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 360 с.

6. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1844376 (дата обращения: 29.01.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Гласер М. А. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст: электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187650 (дата обращения: 21.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169780 (дата обращения: 21.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

2023 г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05-06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05-06 ОК 09	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира
	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	назначение международных организаций и основные направления их деятельности
		о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций
		содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
		ретроспективный анализ развития отрасли

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	40
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам;
- дидактические пособия;
- комплект учебных карт;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- экран, проектор, магнитная доска;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.

2 Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.

3 Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. –23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125 c. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903

2 История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века: учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470179 (дата обращения: 01.04.2023).

3 История России в 2 ч. Часть 2. 1941-2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128 (дата обращения: 01.04.2023).

4 Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471503 (дата обращения: 01.04.2023).

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.02-03, ОК.05, ОК.09-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<table>
<tr><td rowspan="2">Код ОК</td><td colspan="2">Дисциплинарные результаты</td></tr>
<tr><td>Умения</td><td>Знания</td></tr>
<tr><td rowspan="8">ОК.02
ОК.03
ОК.05
ОК.09
ОК.10</td><td>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</td><td>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</td></tr>
<tr><td rowspan="2">понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</td><td>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</td></tr>
<tr><td rowspan="3">лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</td></tr>
<tr><td>осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</td></tr>
<tr><td>осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности;</td><td rowspan="3">основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</td></tr>
<tr><td>строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности;</td></tr>
<tr><td>производить краткое обоснование и</td></tr>
</table>

	объяснение своих текущих и планируемых действий;	
	выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;	
	разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	192
в т.ч. в форме практической подготовки	192
в т. ч.:	
практические занятия	144
Самостоятельная работа	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный следующим оборудованием.

Основное оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам;
- дидактические пособия.
- рабочее место преподавателя.

Технические средства:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- экран, проектор, магнитная доска;
- компьютеры по количеству посадочных мест;
- профессиональные компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. М.: КНОРУС, 2021. — 268 с.

3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Академия, 2021. – 320 с.

4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. – М.: Академия, 2021. – 256 с.

5. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – М.: Академия, 2020. – 336 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. М.: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.05.2023). — Текст: электронный.

2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. СПб: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148121 (дата обращения: 15.05.2023).

3. Малецкая О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — СПб: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416 (дата обращения: 21.05.2023).

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
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 характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	150
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	148

Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: спортивный зал, плавательный бассейн, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы), гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Технические средства обучения: музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране, учебно-методическая документация (комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

1. Виленский М. Я. Физическая культура: учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. – Москва: КноРус, 2020. – 181 с. ЭБС BOOK.ru.

2. Кузнецов В. С. Физическая культура: учебник / В. С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. – Москва: КноРус, 2020. – 256 с. ЭБС BOOK.ru.

3.2.2 Дополнительная литература:

1.Болманенкова, Т.А. Основы физического воспитания: учебное пособие / Т.А. Болманенкова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 236 с. Университетская библиотека online

2.Шеенко, Е.И. Физическая культура человека (основные понятия и ценности) : учебное пособие / Е.И. Шеенко, Б.Г. Толистинов, И.А. Халев. – Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 81 с. Университетская библиотека online

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

2023 г.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	взаимосвязь общения и деятельности;
	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	цели, функции, виды и уровни общения;
		роли и ролевые ожидания в общении;
		виды социальных взаимодействий;
		механизмы взаимопонимания в общении;
		техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
		этические принципы общения;
		источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
		приемы саморегуляции в процессе общения

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	40
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26

практические занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- дидактические пособия;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- экран, проектор, магнитная доска;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 317 с.

2. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

3. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489869 (дата обращения: 01.04.2023).

2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77001

3. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений: практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104697

4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897 (дата обращения: 01.04.2023).

5. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489728 (дата обращения: 01.04.2023).

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Обязательный профессиональный блок

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК09-10, ПК 1.2-1.3, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.2-1.3 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	основные понятия и законы химии;
	использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	понятие химической кинетики и катализа;
	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
	использовать лабораторную посуду и оборудование;	обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
	выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических	гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

	соединений;	
	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
		свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
		дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
		роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
		основы аналитической химии;
		основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
		назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
		методы и технику выполнения химических анализов;
		приемы безопасной работы в химической лаборатории

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	148
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	82
практические занятия	36
Самостоятельная работа	22

Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Естественнонаучных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Лаборатория «Химии», оснащенной в соответствии с 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва: Академия, 2021. – 288 с.

2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 198 с.

3. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 464 с.

4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 316 с.

5. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 492 с.

6. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ: учебное пособие / Б.

М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 01.04.2023).

2. Лупейко, Т. Г. Химия: учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия: учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 01.04.2023).

4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия: учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493293 (дата обращения: 29.05.2023).

5. Основы общей химии учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 01.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Обязательный профессиональный блок

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11, ПК 6.3-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации;

		охраняемые природные территории.

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	56
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование;
- информационное обеспечение реализации программы.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В.

Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 194 с.

3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.

4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.

5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 100 с.

6. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3401-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118626 (дата обращения: 29.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования: учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 108 с. — ISBN 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77009

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 194 с. — ISBN 978-5-406-05154-2. — URL:https://book.ru/book/936972 (дата обращения: 29.04.2023). — Текст: электронный.

4. Основы экологии и природопользования: учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-5826-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146668 (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и

	различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

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	82
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	30
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. –160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. – 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575

3. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

	контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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	106
в т.ч. в форме практической подготовки	53
в т. ч.:	
теоретическое обучение	51
практические занятия	28
Самостоятельная работа	13
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

– компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
– «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
– мультимедиапроектор (интерактивная доска);
– локальная сеть с выходом в Интернет,
– комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
– мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
– программное обеспечение,
– необходимые реактивы и оборудование;
– калькуляторы;
– иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с.

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

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с.

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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

ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026 (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами

ОК 09 ОК 10	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	51
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. —

ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

4. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов,

	мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные	современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и

	формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	73
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	34
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

– компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
– «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
– мультимедиапроектор (интерактивная доска);
– локальная сеть с выходом в Интернет,
– комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
– мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
– программное обеспечение.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.

4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

5. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

6. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.

7. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.;.- (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/261600 (дата обращения: 29.01.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК09-ОК11. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации

ОК 09 ОК 10 ОК 11	оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности	питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной

	организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области

		профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	23
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	24
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2021. ¬ 160 с.

4. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434 (дата обращения: 20.04.2023). — Текст: электронный.

3. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093 (дата обращения: 20.04.2023).

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491625 (дата обращения: 20.04.2023).

5. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550 (дата обращения: 20.04.2023).

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК09-ОК11, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан

		понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	6
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с

проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1 Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с.

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494613 (дата обращения: 29.04.2023).

2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А. А. Вологдина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489739 (дата обращения: 29.04.2023).

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК09-ОК10, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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	118
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	72
Самостоятельная работа	24
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- программное обеспечение;
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с.

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

3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с.

4. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с.

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

7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с.

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

9. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы: учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы: методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148244 (дата обращения: 11.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153677 (дата обращения: 21.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903 (дата обращения: 22.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469424 (дата обращения: 01.04.2023).

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК09-ОК10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

	достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	

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	34
в т.ч. в форме практической подготовки	31
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- объекты охраны труда.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

2 Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с.

3 Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 496 с.

4 Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с.

5 Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.04.2022).

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, ОК 08, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 08 ОК 09 ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального

	саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;

- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2021.– 144 с.

3. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с.

4. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

5. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с.

6. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 488 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2022. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

2. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148144 (дата обращения: 12.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.10 Калькуляция в общественном питании

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Калькуляция в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК10, ПК1.4, ПК 4.6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК01, ОК10, ПК1.4, ПК 4.6	оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям; проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию	цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации; систему счетов бухгалтерского учёта; документы хозяйственных операций; организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; порядок проведения инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги

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	60
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24

практические занятия	26
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Калькуляции в общественном питании», оснащенный

оборудованием:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный дидактический материал и др.

техническими средствами обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Кеворкова, Ж.А. Практические основы бухгалтерского учета имущества организации: учебник / Кеворкова Ж.А., Петров А.М., Мельникова Л.А. — Москва: КноРус, 2021. — 255 с.

2. Костюкова, Е.И. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации: учебник / Костюкова Е.И., Ельчанинова О.В., Тунин С.А. — Москва: КноРус, 2020. — 159 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва: КноРус, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. — URL: https://book.ru/book/935930

2. Сапожникова, Н.Г. Бухгалтерский учет: учебник / Сапожникова Н.Г. — Москва: КноРус, 2020. — 451 с. — ISBN 978-5-406-07692-7. — URL: https://book.ru/book/933512

3. Осипова, И.В. Теория бухгалтерского учета. Сборник задач: учебное пособие / Осипова И.В. — Москва: КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406- 07571-5. — URL: https://book.ru/book/932992

4. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва: КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: https://book.ru/book/934349

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.11 Основы финансовой грамотности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Основы финансовой грамотности является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03	применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов	структуры семейного бюджета и экономики семьи банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование, рассчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания
	производить оплату с применением различных видов платежных средств	виды платежных средств
	определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей	страхование и его виды
	выбирать продукты страхования	налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация)
	оформлять налоговую декларацию	правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг
	оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер	признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц
	выявлять нормативные основания по защите прав потребителей	основы предпринимательства
	выявлять и пресекать случаи	

	мошенничества на финансовом рынке	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	4
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- учебно-методическая документация (комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины).

техническими средствами обучения:

- компьютер;
- принтер;
- сканер;
- мультимедиапроектор;
- экран с потолочным креплением;
- Интернет.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой, с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (ЭОР), эор.мггтк.рф, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

3.2.1 Основные электронные источники:

1 Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие/В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-406-10684-6. — URL: https://book.ru/book/946262 (дата обращения: 13.06.2023)

2 Жданова А., Савицкая Е. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. - М. :Вако, 2020. 400с.

3 Куликов Л.М. Основы экономической теории: учебное пособие / Л.М. Куликов. — Москва: КноРус, 2023. — 247 с. — ISBN 978-5-406-11337-0. — URL: https://book.ru/book/948710 (дата обращения: 12.06.2023)

4 Солодкая Н.В. Основы экономики: учебник / Н.В. Солодкая. — Москва: КноРус, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-406-10112-4. — URL: https://book.ru/book/944642 (дата обращения: 10.06.2023)

5 Шимко П.Д. Основы экономики: учебник / П. Д. Шимко. — Москва: КноРус, 2023. — 291 с. — ISBN 978-5-406-10660-0. — URL: https://book.ru/book/945922 (дата обращения: 10.06.2023)

3.2.2 Дополнительные источники:

1 Братухина О.А. Основы экономики (с практикумом): учебное пособие / О.А. Братухина. — Москва: КноРус, 2022. — 322 с. — ISBN 978-5-406-10198-8. — URL: https://book.ru/book/944696 (дата обращения: 10.06.2023)

2 Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48 с.

3 Финансы, налоги и налогообложение: учебник / М.Ю. Андреева, С.В. Плясова, С.А. Труфанова [и др.]; под ред. Н.А. Бондаревой. — Москва: КноРус, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-406-07868-6. — URL: https://book.ru/book/938464 (дата обращения: 10.06.2023)

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Майкопский государственный гуманитарно-технический колледж
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Адыгейский государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная

Майкоп, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Таблица 1 Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1565; Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023). Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940).
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в демонстрации позитивного отношения к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Направления программы	-Интеллектуальное, профессионально-ориентирующее; -Спортивное и здоровьеориентирующее; -Трудовое, политехническое направление системы воспитания. Профессиональное самоопределение обучающихся. Студенческое самоуправление в системе воспитания; -Духовно-нравственное направление системы воспитания. Волонтёрская деятельность; -Гражданско-патриотическое, правовое; -Экологическое направление системы воспитания; -Эстетическое, культурно-творческое; -Экономическое, бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство).
Сроки	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

реализации программы; год начала подготовки	2023
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители совета родителей, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Рабочая программа воспитания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

ОБЩИЕ:

Таблица 2 Общие результаты реализации программы воспитания

Общие результаты реализации программы воспитания	**Код общих результатов реализации программы воспитания**
создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса	ОР 1
повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня	ОР 2
снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся	ОР 3

Таблица 3 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	**Код личностных**

реализации программы воспитания	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 личностно 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 ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	**ЛР 14**
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 15**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея	
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	**ЛР 16**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	**ЛР 17**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 18**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в профессиональной сфере	**ЛР 19**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР 20**
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 21**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 22**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	**ЛР 23**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере получаемой специальности	**ЛР 24**
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	**ЛР 25**
Готовый к созданию положительного имиджа колледжа	**ЛР 26**

Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы

Методы, формы и результаты воспитательной работы, а также направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе МГГТК ФГБОУ «АГУ»

реализуются через внедрение воспитательного компонента в учебные дисциплины образовательной программы и ориентированы на освоение обучающимися соответствующих общих и профессиональных компетенций

Таблица 4 Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код компетенций**	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
ОД.01 Русский язык	ОК02 – ОК06, ОК 10; ПК 6.1-6.5	ЛР 1, ЛР 5-ЛР 8, ЛР11, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22,ЛР26
ОД.02 Литература	ОК02 – ОК06, ОК 10; ПК 6.1-6.5	ЛР 1, ЛР 5-ЛР 8, ЛР11, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22,ЛР26
ОД.03 История	ОК01-ОК 06, ПК 6.3, ПК 6.4	ЛР1, ЛР3 - ЛР8, ЛР10-ЛР17
ОД.04 Обществознание	ОК01- ОК 07 , ПК 6.3, ПК 6.4	Л1-Л8, Л10 –Л17
ОД.05 География	ОК01-07, ОК 09-11; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК4.6; ПК 5.6	Л2, Л5, Л8, Л10, Л13, Л15, Л16, Л18, Л25, Л26
ОД.06 Иностранный язык	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10	Л5, Л8, Л11, Л13, Л17
ОД. 07 Математика	ОК01-06, ОК 09; ПК 1.4; ПК 2.4, 2.8; ПК3.2-3.3; ПК 6.1, 6.3	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 6-ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22,ЛР26
ОД. 08 Информатика	ОК02-ОК 05, ОК 07, ОК09-10; ПК 6.1-6-2	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13-ЛР 14
ОД.09 Физическая культура	ОК04, ОК08, ПК 6.4	Л6-Л7, Л9, Л13-ЛР14,ЛР 16, ЛР20-22, ЛР26
ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ОК06- ОК08; ПК 2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.2-5.6; ПК 6.1	Л2, Л4,Л8, Л9, Л10, Л13, Л15, Л16, Л18, Л25, Л26
ОД.11 Физика	ОК 01-07, ОК09-10, ПК 1.2-1.3, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6	ЛР 10, ЛР 13-26
ОД.12 Химия	ОК 01-07, ОК09-10, ПК 1.2-1.3, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6	ЛР 10, ЛР 13-26
ОД.13 Биология	ОК 01-07, ОК09-10, ПК 1.2-1.3, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6	ЛР 10, ЛР 13-26

ОД.14 Индивидуальный проект	ОК 01 – ОК07, ОК 09-ОК 10;	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ОГСЭ.01 Основы философии	ОК 02, ОК 03, ОК 05-06, ОК 09	Л1-Л8, Л12, Л15, Л22, Л25
ОГСЭ.02 История	ОК 02, ОК 03, ОК 05-06, ОК 09	Л1-Л8, Л12, Л15, Л22, Л25
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09	Л5, Л8, Л11, Л13, Л17
ОГСЭ.04 Физическая культура	ОК 08	Л6-8, Л9, ЛР13-14, Л16, Л20-22, Л 26
ОГСЭ.05 Психология общения	ОК 03- ОК 05, ОК 09	Л7, Л13-15, Л19-Л25
ЕН.01 Химия	ОК 01-07, ОК09-10, ПК 1.2-1.3, ПК2.2-2.8, ПК3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6	ЛР 10, ЛР 13-26
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ОК 02-07, 09, 11, ПК 6.3-6.4	ЛР10, ЛР 13-26
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК01-07, ОК09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4	Л1-Л8, Л13-14, Л18, Л19-23
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК01-07, ОК09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	Л1-Л12, Л14, Л19-23, Л24
ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания	ОК01-08, ОК09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4	Л1-Л12, Л15-16, Л22-23, Л25
ОПД.04 Организация обслуживания	ОК01-07, ОК09-11, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	ЛР 2, ЛР -11, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22,ЛР26
ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК01-07, ОК09-11, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	Л2-Л3, Л7-8, Л13-ЛР14, Л17-23
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	ОК01-ОК7,ОК 09-11 ПК 6.1-6-4	Л3-4,, Л8, Л16, Л18, 19
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК01-ОК7,ОК 09-10 ПК 6.1-6-4	ЛР 5, ЛР 6-ЛР 8, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 19-23, ЛР24
ОПД.08 Охрана труда	ОК01-07, ОК09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности	ОК01-04, ОК06, ОК 08-10	ЛР 2, ЛР -11, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22,ЛР26
ОПД.10 Калькуляция в общественном питании	ОК01, ОК10, ПК1.4, ПК 4.6	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ОПД.11 Основы финансовой грамотности	ОК 01-03	ЛР 3, 4, ЛР13, 14, ЛР18, ЛР23-24
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК01-07, ОК09-10, ПК1.1-ПК1.4	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК01-07, ОК09-11, ПК2.1-ПК2.8	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК01-07, ОК09-11, ПК3.1-ПК3.7	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК01-ОК07,ОК09 - ОК11, ПК 4.1- ПК4.6	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК01-07, ОК09-11, ПК5.1-5.6	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК01-07, ОК09-11, ПК6.1-6.5	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ОК01-07, ОК09-10, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5;ПК5.1-ПК5.5; ДПК 7.1-7.3	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	ОК01-07, ОК09-11, ПК8.1-ПК8.9	ЛР5, ЛР8-ЛР10, ЛР13-ЛР15, ЛР17-19; ЛР 19-24
ПМ.09 Обслуживание гостей в организации питания	ОК01-07, ОК09-11, ПК9.1-ПК9.2	ЛР5, ЛР8-ЛР10, ЛР13-ЛР15, ЛР17-19; ЛР 19-24

Таблица 5. Матрица формирования личностных результатов в ходе реализации образовательной программы

Учебная дисциплина или профессиональный модуль	**ЛР 1**	**ЛР 2**	**ЛР 3**	**ЛР 4**	**ЛР 5**	**ЛР 6**	**ЛР 7**	**ЛР 8**	**ЛР 9**	**ЛР 10**	**ЛР 11**	**ЛР 12**	**ЛР 13**	**ЛР 14**	**ЛР 15**	**ЛР 16**	**ЛР 17**	**ЛР 18**	**ЛР 19**	**ЛР 20**	**ЛР 21**	**ЛР 22**	**ЛР 23**	**ЛР 24**	**ЛР 25**	**ЛР 26**
Русский язык	■				■	■	■	■			■		■	■	■	■	■	■		■		■				■
Литература	■				■	■	■	■			■		■	■	■	■	■	■		■		■				■
История	■		■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■									
Обществознание	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■									
География		■			■			■		■			■		■	■		■							■	■
Иностранный язык					■			■			■		■				■									
Математика	■		■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■									
Информатика и ИКТ				■			■			■			■	■												
Физическая культура						■	■		■				■	■		■				■	■	■				■
Основы безопасности жизнедеятельности		■		■				■	■	■			■		■	■		■							■	■
Физика										■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Химия										■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Биология										■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Индивидуальный проект					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Основы философии	■	■	■	■	■	■	■	■				■			■							■			■	
История	■	■	■	■	■	■	■	■				■			■							■			■	
Иностранный язык в профессиональной деятельности					■			■			■		■				■									
Физическая культура						■	■	■	■				■	■		■				■	■	■				■
Психология общения							■						■	■	■				■	■	■	■	■	■	■	
Химия										■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Экологические основы природопользования										■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	■	■	■	■	■	■	■	■					■	■				■	■	■	■	■	■			
Организация хранения и контроль запасов и сырья	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■					■	■	■	■	■	■		
Техническое оснащение организаций питания	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			■	■						■	■		■	
Организация обслуживания		■									■		■	■	■	■	■	■		■		■				■
Основы экономики, менеджмента и маркетинга		■	■				■	■					■	■			■	■	■	■	■	■	■			
Правовые основы профессиональной деятельности			■	■				■								■		■	■							
Информационные технологии в профессиональной деятельности					■	■	■	■					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Охрана труда					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Безопасность жизнедеятельности		■									■		■	■	■	■	■	■		■		■				■
Калькуляция в общественном питании					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Основы финансовой грамотности			■	■									■	■				■					■	■		
ПМ.01					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.02					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.03					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.04					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.05					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.06					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.07					■			■			■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ПМ.08					■			■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
ПМ.09					■			■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		

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

Оценка результатов реализации рабочей программы воспитания осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной и воспитательной среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 5 Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Ед. измерения	Значение показателя специальности			
			группы 1 курса	группы 2 курса	группы 3 курса	группы 4 курса
1.	**Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся**					
1.1	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне республики, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.				
1.2	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне колледжа	ед.				
1.3	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы	ед.				
1.4	Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.5	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.6	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.7	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.8	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.9	Доля обучающихся, участвовавших в	%				

	добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы					
2	**Раздел 2. Показатели эффективности проведенной воспитательной работы для профессионально-личностного развития обучающихся**					
2.1	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.2	Средний балл освоения ППССЗ по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл				
2.3	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.4	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.				
2.5	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.				
2.6	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.7	Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	-
2.8	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате «Профессионалы», от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.9	Доля обучающихся, сдававших ГИА в форме демонстрационного экзамена, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	
2.10	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	
2.11	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	

2.12	Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	чел.	-	-	-	
2.13	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.14	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.15	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.				
2.16	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.				
2.17	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.				
2.18	Количество обучающихся, совершивших суицид или погибших в ходе неправомерных действий («зацеперы» и др.)	чел.				

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Данная программа разработана МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно - методического объединения по общему образованию и Государственной программы Республики Адыгея «Укрепление межнациональных отношений и патриотическое воспитание» Постановления Кабинета Министров Республики Адыгея от 24 декабря 2019 года n 316 (с изменениями на 30 декабря 2020 года).

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности обучающихся в колледже сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочая программа воспитания в колледже отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- обучающегося, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;
- государства и общества;
- субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.

Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

Содержание нормативно-правового обеспечения как вид ресурсного обеспечения реализации программы воспитания в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» включает:

- Положение о колледже МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;
- рабочую программу воспитания в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;
- Положение об организации воспитательной деятельности в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;
- рабочие программы воспитания как часть программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемые в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;
- календарный план воспитательной работы на учебный год;

должностные инструкции специалистов, отвечающих за организацию воспитательной деятельности в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ»;

-положение о совете обучающихся;

- документы, регламентирующие воспитательную деятельность в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ».

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» обеспечивается кадровым составом, включающим

Таблица7 Кадровое обеспечение воспитательной работы

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	- Обеспечение системной образовательной (учебно-воспитательной) и административно-хозяйственной (производственной) работы колледжа; - Формирование контингента обучающихся, обеспечение охраны их жизни и здоровья во время образовательного процесса, соблюдение прав и свобод обучающихся и работников колледжа в установленном законодательством РФ порядке; - Определение стратегии, цели и задач развития колледжа, прием решения о программном планировании его работы, участии образовательного учреждения в различных программах и проектах, обеспечение соблюдения требований, предъявляемых к условиям образовательного процесса, образовательным программам, результатам деятельности колледжа и к качеству образования; - Формирование контингента обучающихся, обеспечение социальной защиты: - Осуществление совместно с Советом колледжа и общественными организациями разработки, утверждения и реализации программ развития колледжа, образовательной программы, учебных планов, учебных программ курсов, дисциплин, годовых календарных учебных графиков, Устава и правил внутреннего трудового распорядка; - Создание условий для внедрения инноваций, обеспечение формирования и реализации инициатив работников колледжа, направленных на улучшение работы и повышение качества образования, поддержание благополучного морально-психологического климата в коллективе.
Заместитель директора по воспитательной работе	Организует и руководит воспитательной работой в колледже через: - оказание помощи классным руководителям в формировании коллектива студенческих групп; - подбор классных руководителей; - представление о поощрении студентов и подчиненных работников; - изучение, обобщение передового опыта по вопросам организации воспитательной работы в учебных заведениях, его внедрение и адаптацию; - работу с родителями (законными представителями) (подготовку родительских собраний, лекториев, бесед); -работу по созданию привлекательного имиджа колледжа, в том числе создание рекламно-презентационных материалов, участие во внешних мероприятиях; - учет результатов учебно-воспитательной работы, контроль за качеством работы подчиненных и должностных лиц; - участие студентов в городских, республиканских и общероссийских мероприятиях; - подготовку Педагогических советов, Методических советов, психолого-педагогических семинаров в рамках своего направления; - мероприятия по формированию здорового образа жизни и экологической культуры, по развитию творческой деятельности студентов, по улучшению социально-психологического климата в коллективах обучающихся, профилактике асоциального

	поведения обучающихся; Организует и контролирует: - работу кружков, клубов, секций, анализ результативности этой работы; - работу по выполнению студентами Устава колледжа, Правил внутреннего распорядка; - внеурочные мероприятия в соответствии с планом работы, их содержательность и эстетический уровень. Разрабатывает: - стратегию развития колледжа по вопросам воспитательной работы; - планы работы по своим направлениям. Формирует и развивает систему самоуправления. Проводит работу по сохранению контингента. Подготавливает организационные документы в рамках своих обязанностей: приказы, положения, отчеты. Обеспечивает связь с общественными органами, органами местного самоуправления, правоохранительными органами.
Заместитель директора по учебной работе	Организует работу по разработке и реализации планов перспективного развития, комплексного плана учебно-работы на каждый учебный год. Организует разработку рабочих учебных планов и программ, реализуемых колледжем. Обеспечивает подготовку и реализацию планов введения новых направлений, специальностей и форм обучения. Организует необходимую работу по приобретению, разработке, переработке учебно-методической документации, форм и содержания всей учебно-организационной документации. Организует подготовку и проведение внешних мероприятий по развитию профессионального обучения, научно-методической работе, обмену опытом и т.д. Осуществляет работу по развитию сотрудничества с образовательными учреждениями, другими структурами и организует реализацию заключенных с ними договоров. Организует разработку планов и постановку задач по информатизации процесса обучения и управления им; участвует в экспертизе и адаптации созданных и приобретенных программных продуктов по учебному процессу.
Заместитель директора по учебно-производственной работе	Обеспечивает выполнение требований Государственных образовательных стандартов специальностей в части формирования практических навыков обучающихся. Осуществляет контроль за качеством образовательного и воспитательного процесса и объективностью оценки результатов подготовки, обучающихся в период практики. Обеспечивает контроль за систематизацией и качеством проводимой практики, успеваемостью обучающихся, выполнением учебных планов и программ, правильностью ведения установленной документации. Обеспечивает решение вопросов распределения выпускников по рабочим местам. Оказывает помощь педагогическим работникам в освоении и разработке инновационных программ и технологий, вносит предложения по совершенствованию образовательного процесса в части профессиональной подготовки.

Педагог – психолог	Осуществляет профессиональную деятельность, направленную на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся в процессе обучения. Определяет факторы, препятствующие развитию личности обучающихся, и принимает меры по оказанию им различного вида психологической помощи (психокоррекционной, реабилитационной и консультативной). Оказывает помощь обучающимся, родителям (законным представителям), педагогическому коллективу в решении конкретных психолого-педагогических проблем. Проводит диагностическую, психокоррекционную реабилитационную, консультативную работу, опираясь на достижения в области педагогической и психологической наук, возрастной психологии, а также современных информационных технологий. Составляет психолого-педагогические заключения по материалам исследовательских работ с целью ориентации преподавательского коллектива, а также родителей (законных представителей) в проблемах личностного и социального развития обучающихся. Ведет документацию по установленной форме и использует ее исключительно в целях профессиональной деятельности. Участвует в планировании и разработке развивающих и коррекционных программ образовательной деятельности с учетом индивидуальных и половозрастных особенностей обучающихся, в обеспечении уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Способствует развитию у обучающихся, готовности к ориентации в различных ситуациях жизненного и профессионального самоопределения. Определяет степень отклонений (умственных, физических, эмоциональных) в развитии обучающихся, а также различного вида нарушений социального развития и проводит их психолого-педагогическую коррекцию. Формирует психологическую культуру обучающихся, педагогических работников и родителей (законных представителей), в том числе и культуру полового воспитания. Принимает участие в деятельности педагогического и иных советов образовательного учреждения, а также в деятельности методических объединений и других формах методической работы. Знает приоритетные направления развития образовательной системы РФ; законы и иные нормативно- правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность; современные педагогические технологии продуктивного, дифференцированного, развивающего обучения; технологии диагностики причин конфликтных ситуаций, их профилактики и разрешения; основы экологии, экономики, социологии; трудовое законодательство; основы работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием и т.п. Участвует в работе педагогических, методических советов, в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий.

	Вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса.
Куратор	Содействует повышению дисциплинированности и академической успешности каждого обучающегося, в том числе путём осуществления контроля посещаемости и успеваемости. Обеспечивает включенность всех обучающихся в воспитательные мероприятия по приоритетным направлениям деятельности по воспитанию и социализации. Содействует успешной социализации обучающихся путём организации мероприятий и видов деятельности, обеспечивающих формирование у них опыта социально и личностно значимой деятельности, в том числе с использованием возможностей волонтёрского движения, детских общественных движений, творческих и научных сообществ. Осуществляет индивидуальную поддержку каждого обучающегося учебной группы на основе изучения его психофизиологических особенностей, социально-бытовых условий жизни и семейного воспитания, социокультурной ситуации развития ребёнка в семье. Выявляет и оказывает поддержку обучающимся, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, оказывает помощь в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных. Выявление и педагогическую поддержку обучающихся, нуждающихся в психологической помощи; Проводит профилактическую работу по наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения, употребления вредных для здоровья веществ. Формирует навыки информационной безопасности. Содействует формированию у обучающихся с устойчиво низкими образовательными результатами мотивации к обучению, развитию у них познавательных интересов. Оказывает поддержку талантливых обучающихся, в том числе содействие развитию их способностей. Содействует получению дополнительного образования обучающимися через систему кружков, клубов, секций, объединений, организуемых в учреждениях: - обеспечивает защиту прав и соблюдения законных интересов обучающихся, в том числе гарантий доступности ресурсов системы образования. Взаимодействует с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, - привлекая родителей (законных представителей) к сотрудничеству в интересах, обучающихся в целях формирования единых подходов к воспитанию и создания наиболее благоприятных условий для развития личности каждого; -информируя родителей (законных представителей) об особенностях осуществления образовательного процесса в течение учебного года, основных содержательных и организационных изменениях, о внеурочных мероприятиях и событиях жизни класса; -координируя взаимосвязь между родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и другими участниками образовательных отношений; -содействуя повышению педагогической компетентности

	родителей (законных представителей) путём организации целевых мероприятий, оказания консультативной помощи по вопросам воспитания.
Преподаватель	Проводит обучение обучающихся в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов. Организует и контролирует самостоятельную работу обучающихся, индивидуальные образовательные траектории (программы), используя наиболее эффективные формы, методы и средства обучения, новые образовательные технологии, включая информационные. Содействует развитию личности, талантов и способностей обучающихся, формированию их общей культуры, расширению социальной сферы в их воспитании. Обеспечивает достижение и подтверждение обучающимися уровней образования (образовательныхцензов). Оценивает эффективность обучения предмету (дисциплине, междисциплинарному курсу) обучающихся, учитывая освоение ими знаний, овладение умениями, применение полученных навыков, развитие опыта творческой деятельности, познавательного интереса, используя компьютерные технологии, в т. ч. текстовые редакторы и электронные таблицы в своей деятельности. Соблюдает права и свободы обучающихся. Поддерживает учебную дисциплину, режим посещения занятий, уважая человеческое достоинство, честь и репутацию обучающихся. Осуществляет контрольно-оценочную деятельность в образовательном процессе с использованием современных способов оценивания в условиях информационно-коммуникационных технологий (в т. ч.ведение электронных форм документации). Вносит предложения по совершенствованию образовательного процесса в образовательной организации. Участвует в работе методических объединений, конференций, семинаров; в подготовке и проведении родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям (лицам, их заменяющим). Участвует в деятельности педагогических и иных советов образовательной организации, а также в деятельности методических объединений и других формах методической работы. Осуществляет связь с родителями или лицами, их заменяющими. Разрабатывает рабочие программы учебных дисциплин (модулей) по своей дисциплине и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, несет ответственность за реализацию их в полном объеме в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса, а также за качество подготовки выпускников. Обеспечивает охрану жизни и здоровья, обучающихся во время образовательного процесса. Выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности. Соблюдает правовые, нравственные и этические нормы,

	следует требованиям профессиональной этики. Уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений. Развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни. Применяет педагогически обоснованные и обеспечивающие высокое качество образования формы, методы обучения и воспитания. Учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями. Участвует в проведении работы по профессиональной ориентации обучающихся, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы. Способствует профессиональному, культурному развитию обучающихся, привлекает их к техническому и прикладному творчеству.
Социальный педагог	Изучает психолого-медико-педагогические особенности личности обучающихся и ее микросреды, условия жизни. Выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку. Выступает посредником между личностью обучающихся и лицеем, семьей, средой, специалистами различных социальных служб, ведомств и административных органов. Определяет задачи, формы, методы социально-педагогической работы, способы решения личных и социальных проблем, принимает меры по социальной защите и социальной помощи, реализации прав и свобод личности обучающихся. Организует различные виды социально ценной деятельности обучающихся, мероприятия, направленные на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ, участвует в их разработке и утверждении. Способствует установлению гуманных, нравственно здоровых отношений в социальной среде. Содействуетс озданию обстановки психологического комфорта и безопасности личности обучающихся, обеспечивает охрану их жизни и здоровья. Обеспечивает социально-педагогическое сопровождение обучающихся «групп риска». Участвует в работе лицейского Совета по профилактике безнадзорности и беспризорности. Готовит материалы для организации его деятельности. Взаимодействует с преподавателями, родителями (законными представителями) обучающихся, специалистами социальных служб, семейных и молодежных служб занятости, с благотворительными и иными организациями в оказании помощи обучающимся, нуждающимся в опеке и попечительстве, с ограниченными физическими возможностями, девиантному

	поведением, а также попавшим в экстремальные ситуации. Взаимодействует со специалистом по гос. закупкам в части подготовки ассортиментной заявки (технического задания) на закупку одежды и обуви для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей по группировкам). Выполняет правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты. Вносит предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения образовательного процесса. Систематически повышает свою профессиональную квалификацию. Участвует в работе педагогического совета лицея и совещаниях, проводимых администрацией лицея. Соблюдает этические нормы поведения в лицее, быту, общественных местах, соответствующие общественному положению педагога.
Педагог –организатор	Содействует развитию личности, талантов и способностей, формированию общей культуры обучающихся (воспитанников, детей), расширению социальной сферы в их воспитании. Изучает возрастные и психологические особенности, интересы и потребности обучающихся, воспитанников, детей в учреждениях (организациях) и по месту жительства, создает условия для их реализации в различных видах творческой деятельности, используя современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы. Проводит учебные занятия, воспитательные и иные мероприятия, опираясь на достижения в области педагогической и психологической наук, а также современных информационных технологий и методик обучения. Организует работу детских клубов, кружков, секций и других любительских объединений, разнообразную индивидуальную и совместную деятельность обучающихся (воспитанников, детей) и взрослых. Руководит работой по одному из направлений деятельности образовательной организации: техническому, художественному, спортивному, туристско-краеведческому и др. Способствует реализации прав обучающихся (воспитанников, детей) на создание детских ассоциаций, объединений. Организует вечера, праздники, походы, экскурсии; поддерживает социально значимые инициативы обучающихся, воспитанников, детей в сфере их свободного времени, досуга и развлечений, ориентируясь на личность обучающегося, воспитанника, ребенка, развитие его мотивации, познавательных интересов, способностей. Организует самостоятельную деятельность обучающихся (воспитанников, детей), в том числе исследовательскую, включает в учебный процесс проблемное обучение, содействует обеспечению связи обучения с практикой. Анализирует достижения обучающихся, воспитанников, детей. Оценивает эффективность их обучения, на основе развития опыта творческой деятельности, познавательный интерес обучающихся (воспитанников, детей), используя компьютерные технологии, в т. ч. текстовые редакторы и электронные таблицы в своей деятельности.

	Участвует в работе педагогических, методических советов, в других формах методической работы, в работе по проведению родительских собраний, оздоровительных, воспитательных и других мероприятий, предусмотренных образовательной программой, в организации и проведении методической и консультативной помощи родителям или лицам, их заменяющим. Привлекает к работе с обучающимися (воспитанниками, детьми) работников учреждений культуры и спорта, родителей (лиц, их заменяющих), общественность. Оказывает поддержку детским формам организации труда обучающихся (воспитанников, детей), организует их каникулярный отдых. Обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся (воспитанников, детей) во время образовательного процесса. Выполняет правила по охране труда и пожарной безопасности. Соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики. Уважает честь и достоинство обучающихся, воспитанников и других участников образовательных отношений. Развивает у обучающихся, воспитанников познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся (воспитанников, детей) культуру здорового и безопасного образа жизни. Применяет педагогически обоснованные и обеспечивающие высокое качество образования формы, методы обучения и воспитания. Учитывает особенности психофизического развития обучающихся, воспитанников и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями. Проходит аттестацию на соответствие занимаемой должности. Проходит в соответствии с трудовым законодательством предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя. Проходит обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда. Соблюдает Устав образовательной организации, положение о специализированном структурном образовательном подразделении организации, осуществляющей обучение, правила внутреннего трудового распорядка.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса в колледже соответствует требованиям к учебно-методическому обеспечению ППССЗ, технические средства обучения и воспитания соответствуют поставленной цели воспитания, задачам,

содержанию, видам, формам, методам, средствам воспитательной деятельности, в том числе в части использования и адаптации для лиц с ОВЗ.

Для проведения воспитательной и внеучебной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело колледж располагает следующими возможностями и ресурсами:

Инфраструктура, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

Таблица 8 Учебные помещения

№	Наименование объекта	Адрес места нахождения	Площадь объекта (кв.м.)	Оборудованные учебные кабинеты	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	Учебный корпус №1	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	4163,2	23	Доступные входные группы, пандусы, поручни, подъемные платформы (аппарели), достаточная ширина дверных проемов
2	Учебный корпус №2	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	3145,5	20	Доступные входные группы, пандусы, поручни, достаточная ширина дверных проемов
3	Учебный корпус №3	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	1841,5	17	Доступные входные группы, поручни, достаточная ширина дверных проемов
4	Учебно-производственные мастерские	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	2034,1	26	Доступные входные группы, пандусы, поручни, достаточная ширина дверных проемов

Таблица 9 Информация о наличии библиотек

№	Наименование объекта	Адрес места нахождения	Площадь, $м^2$	Количество мест	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	Библиотека	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	160,0	20	Научная библиотека оборудована пандусами, поручнями, дверными проемами, в которые заезжает инвалидная коляска; кнопка вызова помощника
2	Научная библиотека АГУ	г. Майкоп, ул. Пионерская, д. 260	3500,1	190	Научная библиотека оборудована пандусами, поручнями, дверными проемами, в которые заезжает инвалидная коляска; кнопка вызова помощника

Таблица 10 Объекты спорта

№	Наименование объекта	Адрес места нахождения	Площадь, м2	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	Спортивный зал	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	284,4	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
2	Спортивный зал	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	97,4	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
3	Спортивный зал	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	280,1	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
4	Физкультурно-оздоровительный комплекс «Акуанда»	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	1952,5	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
5	Спортивный комплекс «Ректор Ячиков»	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	1598,2	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами, имеется адаптированный лифт, перила, зрительская зона для инвалидов-колясочников, соответствующие указатели

Таблица 11 Объекты культуры

№	Наименование объекта	Адрес места нахождения	Количество мест	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	Актовый зал	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	150	Актовый зал расположен в учебном корпусе, вход оборудован пандусом
2	Актовый зал	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	90	Актовый зал расположен в учебном корпусе, вход оборудован пандусом
3	Малый конференц-зал	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	50	Конференц -зал расположен в учебном корпусе, вход оборудован пандусом
4	Актовый зал	ул. Первомайская, 208	525	Актовый зал расположен в главном

				учебном корпусе, вход оборудован пандусом
5	Выставочный зал	ул. Первомайская, 208	80	Расположен в фойе главного учебного корпуса, непосредственно примыкает к Актовому залу, вход оборудован пандусом
6	Кабинет археологии	ул. Жуковского, 15	20	Кабинет расположен в учебном корпусе №3, вход в который оборудован пандусами, поручнями, дверными проёмами, доступным для въезда на инвалидной коляске, имеются адаптированные лифты.
7	Зоологический музей	ул. Первомайская, 208	36	Музей расположен в главном учебном корпусе, где доступные входные группы, пандусы, поручни, подъемные платформы (аппарели), достаточная ширина дверных проемов
8	Геолого-минералогический музей	ул. Первомайская, 208	25	Музей расположен в главном учебном корпусе, где доступные входные группы, пандусы, поручни, подъемные платформы (аппарели), достаточная ширина дверных проемов
9	Музей истории АГУ	ул. Первомайская, 208	55	Музей расположен в главном учебном корпусе, где доступные входные группы, пандусы, поручни, подъемные платформы (аппарели), достаточная ширина дверных проемов

Таблица 12 Социальные объекты

№	Наименование объекта	Адрес места нахождения	Площадь объекта (кв.м.)	Количество мест	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	Общежитие №1	г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1	2915,7	216	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
2	Общежитие №2	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	2664,3	150	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
3	Столовая	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	275,2	48	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
4	Буфет	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	53,4	15	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
5	Буфет	г. Майкоп, ул. 2-ая Ветеранов, 1	32,7	12	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами

Таблица 13 Условия охраны здоровья обучающихся

№	Наименование объекта	Адрес места нахождения	Приспособленность для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	Санаторий-профилакторий «Здоровье»	ул. Первомайская, 212	Санаторий-профилакторий расположен на первом этаже здания общежития, вход в который оборудован пандусом, поручнями, дверными проемами, в которые заезжает инвалидная коляска
2	Медицинский пункт	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами
3	Медицинский пункт	г. Майкоп, ул. Солнечная, 60	Оборудован пандусами, поручнями, достаточными дверными проёмами

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Содержание информационного обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации воспитательной деятельности в МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» включает:

- наличие на официальном сайте МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» и в социальной сети Инстаграм содержательно наполненного раздела о воспитательной деятельности (систематическое освещение мероприятий воспитательного процесса);
- размещение локальных нормативных актов по организации воспитательной деятельности в соответствующем разделе на сайте МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» ;
- своевременное отражение реальной деятельности на сайте МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» (в т.ч.мониторинг воспитательной среды);
- комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.); создание групп студенческого совета, волонтерского отряда.

3.5. Особые требования к условиям, обеспечивающим достижение планируемых личностных результатов в работе с особыми категориями студентов

В МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» созданы условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и студентами-инвалидами. На обучение в колледж по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды, которым согласно заключению федерального учреждения медико-социальной экспертизы, не противопоказано обучение в колледже по данным профессиям и программам.

В колледже обеспечен доступ в здание для инвалидов и лиц с ОВЗ (имеется пандус и расширенный дверной проём). При необходимости может быть предоставлено сменное кресло-коляска. В колледже развивается система оповещения и сигнализации, идет работа по обеспечению доступности входных путей и путей перемещения внутри колледжа.

Политика МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» в области обеспечения условий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ» несет ответственность за студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, удовлетворяя их образовательные нужды, согласно Уставу колледжа.

- Тщательно рассматривает каждый случай приема обучающегося-инвалида и лиц с ограниченными возможностями здоровья на учебу.

- Предпринимает все возможные практические шаги и предоставляет возможности для того для того, чтобы обучающиеся-инвалиды и лица с ОВЗ могли принимать активное участие в жизни колледжа.

- Предоставляет возможность обучающимся, в том числе инвалидам и лицам с ОВЗ, работать в сети Интернет, пользоваться техническими и сетевыми ресурсами для выполнения учебных задач.

- Оказывает содействие выпускникам в трудоустройстве.

Для обучающихся из числа инвалидов созданы благоприятные условия для психологического комфорта, развития личности студента и его обучения. Для сопровождения образовательного процесса обучающихся из числа инвалидов в колледже имеются педагог-психолог, работник медпункта, кураторы учебных групп, осуществляющие мероприятия по социальной и психологической адаптации данной категории обучающихся.

Майкопский государственный гуманитарно-технический колледж федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Адыгейский государственный университет»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на период 2023-2024гг.

Майкоп, 2023

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники *(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)*	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	**День знаний** Торжественная линейка, посвящённая Дню знаний. Тематический классный час для первокурсников «Знакомься – наш колледж»	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Заместитель директора, курирующий воспитание; Начальник отдела организации воспитательной работы	Л1-Л17, Л25,Л26
2	**День окончания Второй мировой войны**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17
3	**День солидарности в борьбе с терроризмом**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет Студенческий совет колледжа	Л1-Л17, Л21, Л25
сентябрь	**День города Майкоп**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, социальные объекты, объекты культуры, спортивные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
21	**День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).** **День зарождения российской государственности (862 год)**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17

				Студенческий совет колледжа, преподаватели учебных дисциплин	
27	**Всемирный день туризма**	1 курс	Спортивные объекты колледжа	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет Студенческий совет колледжа, преподаватели учебных дисциплин	Л9, Л10
ОКТЯБРЬ					
1	**День пожилых людей**	1 курс	Учебные кабинеты, социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л6,Л7, Л8, Л12
5	**День Учителя**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л4, Л6,Л15, Л16, Л17, Л26
5	**День Республики Адыгея**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, социальные объекты, объекты культуры, спортивные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
20	**Международный день поваров**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, лаборатория	Начальник отдела организации воспитательной работы, музыкальный руководитель, заведующий отделением, кураторы	Л1-Л17, Л21, Л25

30	**День памяти жертв политических репрессий**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
НОЯБРЬ					
4	**День народного единства**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
	Фестиваль художественного творчества студентов «Стань звездой»	1 курс	Актовый зал	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы групп	Л8,Л11, Л16, Л17, Л26
16	**Мероприятия к Международному дню толерантности**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Педагоги-психологи, кураторы групп, студенческий совет	Л8,Л11, Л16, Л17, Л26
17	**Мероприятия к Международному дню студентов**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Педагоги-организаторы, студенческий совет	Л8,Л11, Л16, Л17, Л26
	День матери	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры, социальные объекты	Педагоги-организаторы, кураторы	Л6,Л7, Л8, Л12
	Встреча с ветеранами системы профессионально-технического образования Республики Адыгея	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, студсовет	Л4, Л6, Л7, Л13-Л26
ДЕКАБРЬ					
9	**День Героев Отечества**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25

12	**День Конституции Российской Федерации**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
25	**День герба, флага и гимна России**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
ЯНВАРЬ					
	Новый год	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л6,Л7, Л8, Л12
25	**«Татьянин день» (праздник студентов)**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л8,Л11, Л16, Л17, Л26
27	**День снятия блокады Ленинграда**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
ФЕВРАЛЬ					
2	**День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
6	**Международный день бармена**	1 курс	Актовый зал, учебные	Начальник отдела	Л1-Л17, Л21,

			кабинеты, лаборатория	организации воспитательной работы, музыкальный руководитель, заведующий отделением, кураторы	Л25
8	**День русской науки Студенческая научно-практическая конференция «Первые шаги в большой науке». Участие в студенческой конференции в АГУ**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Заместитель директора по УР, Начальник учебного отдела, преподаватели учебных дисциплин	Л1-Л26
23	**День защитников Отечества Спортивные соревнования среди студентов колледжа, посвященные Дню защитника Отечества**	1 курс	Спортивные объекты колледжа	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	Л1-Л17, Л21, Л25
26	**Международный день гостеприимства**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, музыкальный руководитель, заведующий отделением, кураторы	Л2, Л4, Л8, Л11, Л13, Л17
МАРТ					
8	**Международный женский день**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры, социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
	Праздник проводов зимы «Широкая Масленица». **Праздник встречи нового года по адыгскому календарю**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель	Л1-Л17, Л21, Л25

	«Дахэ сидунай». **Адыгэ джэгу**				
18	**День воссоединения Крыма с Россией**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
АПРЕЛЬ					
3	**Участие в межвузовском студенческом фестивале** **«Весна АГУ - 2022»**	1 курс	Актовый зал АГУ	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, воспитатели, музыкальный руководитель	Л8,Л11, Л16, Л17, Л26
7	**Всемирный день здоровья**	1 курс	Спортивные объекты колледжа	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет. Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	Л9, Л10
12	**День космонавтики**	1 курс	Учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет, преподаватели учебных дисциплин	Л1-Л17, Л21, Л25
25	**Спортивные мероприятия и джэгу, посвящённые Дню флага Республики Адыгея.**	1 курс	Спортивные объекты колледжа	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, студенческий совет, кураторы	Л9, Л10

				групп. Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	
апрель	**День здоровья на учебной базе для студентов колледжа**	1 курс	Спортивные объекты колледжа	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, студенческий совет, кураторы групп. Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	Л9, Л10
МАЙ					
1	**Праздник весны и труда**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
3	**День кондитера в России**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, лаборатория	Начальник отдела организации воспитательной работы, музыкальный руководитель, заведующий отделением, кураторы	Л1-Л17, Л21, Л25
9	**День Победы**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, спортивные объекты, социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, преподаватели литературы, кураторы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель	Л1-Л17, Л21, Л25
Май	**Адресная помощь ветеранам труда, труженикам тыла, одиноким и престарелым людям в рамках Недели добра в городе Майкопе**	1 курс	социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, кураторы групп, волонтеры	Л1-Л17, Л21, Л25

Май	**Участие во всероссийских акциях «Солдатская каша», «Бессмертный полк», посвященных Дню Победы. Возложение цветов к Вечному огню на Мемориале Славы**	1 курс	социальные объекты	Заместитель директора по УПР, заведующие отделениями, начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, волонтеры	Л1-Л17, Л21, Л25
24	**День славянской письменности и культуры**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Заместитель директора по УР, преподаватели филологических дисциплин, музыкальный руководитель	Л1-Л17, Л21, Л25
26	**День российского предпринимательства**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л19-Л23, Л25,Л26
ИЮНЬ					
1	**Международный день защиты детей**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л6,Л7, Л8, Л12
5	**День эколога**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет, преподаватели учебных дисциплин	Л10
6	**Пушкинский день России**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель,	Л1-Л17, Л21, Л25

				кураторы, студенческий совет, преподаватели филологических дисциплин	
12	**День России** **Участие в мероприятиях, посвящённых празднованию Дня России**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры	Педагоги-организаторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
22	**День памяти и скорби**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
27	**День молодежи**	1 курс	Актовый зал, учебные кабинеты, объекты культуры	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л26
ИЮЛЬ					
8	**День семьи, любви и верности**	1 курс	ЭОС(социальные сети), социальные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л6,Л7, Л8, Л12
АВГУСТ					
22	**День Государственного Флага Российской Федерации**	1 курс	ЭОС(социальные сети), социальные и культурные объекты	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25
23	**День воинской славы России (Курская битва, 1943)**	1 курс	ЭОС(социальные сети)	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель,	Л1-Л17, Л21, Л25

				кураторы, студенческий совет	
27	**День российского кино**	1 курс	ЭОС (социальные сети), объекты культуры	Начальник отдела организации воспитательной работы, педагоги-организаторы, музыкальный руководитель, кураторы, студенческий совет	Л1-Л17, Л21, Л25

Приложение 5

к ОПОП-П по *специальности*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломной работы.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	**Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД**	**Перечень оцениваемых ПК**
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ. 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

		сложного ассортимента
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД. 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из

		рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и 10 подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД. 04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ. 04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД. 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ. 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
		ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое

		оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД. 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	ПМ. 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
		ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		ПК 6.1. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий (направленных на демонстрацию конкретных освоенных результатов по ФГОС)
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

видов и форм обслуживания	
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	**100**

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Программа организации проведения защиты дипломной работы как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы , порядок оценки результатов дипломной работы .

3.1. Общие положения

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ по специальности

Тематика дипломных работ должна отвечать следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Перечень тем дипломных работ рассматривается на заседании цикловой комиссии и утверждается приказом директора образовательной организации. Темы дипломных работ должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Обучающимся предоставляется право выбора темы дипломных работ, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3.3. Структура и содержание дипломной работы

Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Целью выполнения дипломной работы является систематизация и углубление знаний обучающихся по избранной профессии, их применение при решении конкретных практических задач в контексте овладения основами исследовательской работы, осмысления будущей профессиональной деятельности в русле современного уровня развития науки и практики.

Основными задачами выполнения дипломной работы выступают:

- закрепление, углубление компетенций, теоретических знаний и практических умений обучающихся, их применение в профессиональной деятельности;
- развитие умений самостоятельной работы с научными и научно-методическими информационными источниками, творческой инициативы обучающихся;
- развитие умений структурированного и стилистически грамотного изложения материала, убедительного обоснования выводов, практических рекомендаций;
- выявление подготовленности обучающихся к самостоятельной творческой деятельности по избранной профессии;
- формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности;
- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

Согласно методическим рекомендациям содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- аналитическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии).

Оформление дипломной работы осуществляется в соответствии с требованиями методических рекомендаций по выполнению и защите дипломных работ.

Дипломная работа независимо от избранной темы должна иметь определенные параметры структуры и объема:

- Введение – 2 стр.
- Теоретическая часть – 10-15стр.

- Аналитическая и практическая части – 30-40 стр.
- Заключение – 2-3 стр.
- Список использованных источников не менее 15 источников
- Итого – 45-60 стр.
- Приложения по усмотрению автора

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы

На дипломную работу может быть предоставлена рецензия эксперта: внешнего (из числа представителей работодателей) или внутреннего (из числа преподавателей образовательной организации по соответствующему направлению подготовки).

В рецензии на дипломную работу (должны быть отражены следующие вопросы:

- общая характеристика темы, ее актуальность и значение;
- глубина раскрытия темы;
- характеристика использованных материалов и источников (литература, статистические данные и т.д.), объем, новизна;
- научное и практическое значение выводов дипломной работы;
- качество литературного изложения, стиль, логика;
- качество оформления работы (в том числе библиографии, рисунков, таблиц, графической части)
- конкретные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению работы с указанием разделов и страниц.

Оценка результатов ГИА определяется в ходе заседания ГЭК отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценивания определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы

Дипломная работа оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» выставляется в случаях, когда дипломная работа: носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; При защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется в случаях, когда дипломная работа: Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями; Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; При защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случаях, когда дипломная работа: Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения,

базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями; В отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования; При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда дипломная работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер; В отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются критические замечания; При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Результаты защиты дипломной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании ГЭК и фиксируется в отдельном протоколе.

Обучающийся, не прошедший защиту дипломной работы или получивший оценку «неудовлетворительно», может повторно выйти на защиту не ранее чем через шесть месяцев. Для повторного выхода на защиту дипломной работы обучающийся, не прошедший защиту по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательную организацию на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Обучающимся, не проходившим защиту дипломной работы по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее повторно без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в сроки, установленные локальными нормативными актами образовательной организации.

Повторное прохождение защиты дипломной работы для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Обучающемуся по положительным результатам защиты выпускной квалификационной работы решением членов ГЭК присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Решение членов ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора МГГТК ФГБОУ ВО «АГУ».

По окончании защит дипломной работы ГЭК предоставляет отчет, в котором приводится анализ хода и результатов защит дипломных работ, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Кроме того, указываются имевшие место недостатки в подготовке

выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки специалистов среднего звена по совершенствованию качества подготовки выпускников.

По завершении проведения ГИА оформляются и передаются на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК по защите дипломных работ;
- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- отчет о работе ГЭК;
- протоколы о рассмотрении апелляции (при наличии).

Приложение 6

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

Общество с ограниченной ответственностью «МИНОТАВР»
Общество с ограниченной ответственностью «Хатти Групп»
Общество с ограниченной ответственностью «ЛАГОНАКИ»

наименование организации-работодателя

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Адыгейский государственный университет»

2023 г.

Содержание

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

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

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока .....

3.1. Учебный план .....

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

3.3. Рабочая программа профессионального модуля .....

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делокак результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

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

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

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

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя (ей)**		
		Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	
33.011 Повар				
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 8.1		
	A/02.3	ПК 8.2		
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 8.1		
	B/02.4	ПК 8.2		
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5	ПК 8.3 ПК 8.9		
	C/02.5	ПК 8.4 ПК 8.9		
	C/03.5	ПК 8.4 ПК 8.9		
33.010 Кондитер				
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3	ПК 8.5		
	A/02.3	ПК 8.6		
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4	ПК 8.5		
	B/02.4	ПК 8.6		
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5	ПК 8.7 ПК 8.9		
	C/02.5	ПК 8.8 ПК 8.9		
	C/03.5	ПК 8.7 ПК 8.8 ПК 8.9		
33.013 Официант, бармен				
ОТФ А Выполнение	A/01.3		ПК 9.1	

вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания			ПК 9.2	
	A/02.3		ПК 9.1 ПК 9.2	
	A/03.3		ПК 9.1 ПК 9.2	
	A/04.3		ПК 9.1 ПК 9.2	
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	B/01.4		ПК 9.1 ПК 9.2	
	B/02.4		ПК 9.1 ПК 9.2	
	B/03.4		ПК 9.1 ПК 9.2	
	B/04.4		ПК 9.1 ПК 9.2	
	B/05.4		ПК 9.1 ПК 9.2	

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**	
Анализировать и управлять информацией и данными, в том числе в цифровой среде КК.01	«-»	«+»	«-»	**ОК 01, ОК 02, ОК 09**
Планировать и организовывать профессиональную деятельность КК.02	«-»	«+»	«-»	**ОК 01, ОК 03, ОК 09, ОК 11**
Ориентироваться на конечный результат КК.03	«-»	«+»	«-»	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
Выстраивать отношения для эффективной коммуникации КК.04	«-»	«-»	«+»	**ОК 04, ОК 05, ОК 06**
Открытость новому КК.05	«-»	«-»	«+»	**ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 06**
Клиентоориентированность КК.06	«-»	«-»	«+»	**ОК 04, ОК 06**

Обозначения: ▭ – определяется работодателем;

▭ – определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Приложение к матрице компетенций выпускника

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Анализировать и управлять информацией и данными, в том числе в цифровой среде	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК 02. Планировать и организовывать профессиональную деятельность	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК 03. Ориентироваться на конечный результат	Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме.Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК 04. Выстраивать отношения для эффективной коммуникации	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 05. Открытость новому	Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений,

	быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.
КК.06 Клиентоориентированность	Видит и исследует потребности клиентов, готов идти навстречу, брать на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами. Устанавливает отношения сотрудничества и производит благоприятное впечатление на собеседника, не прибегая к административным ресурсам. Инициативен, требователен к себе в вопросах, касающихся интересов клиента. Создает новые схемы и метода работы, повышающие удовлетворенность клиента.

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
Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни		**Навыки**:
		Н.8.1.01	подготовка рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умения:
		У.8.1.01	выполнять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
		У.8.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для приготовления национальных блюд кавказской кухни
		У.8.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У.8.1.04	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У.8.1.05	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.8.1.06	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З.8.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кавказской кухни
		З.8.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З.8.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

			(система ХАССП)
		З.8.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления и правила ухода за ними
		З.8.1.05	последовательность выполнения технологических операций
		З.8.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З.8.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З.8.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение национальных блюд кавказской кухни		**Навыки**:
		Н.8.2.01	выполнения приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни
			Умения:
		У.8.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение блюд кавказской кухни
		У.8.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.8.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У.8.2.04	распознавать недоброкачественные продукты
		У.8.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав блюд в соответствии с рецептурой
		У.8.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У.8.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У.8.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по

			безопасности (ХАССП)
		У.8.2.09	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		У.8.2.10	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У.8.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У.8.2.12	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления
		У.8.2.13	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления с учетом норм взаимозаменяемости
		У.8.2.14	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У.8.2.15	проверять качество готовых блюд
		У.8.2.16	контролировать, организовывать хранение блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З.8.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации блюд кавказской кухни
		З.8.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления
		З.8.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления блюд
		З.8.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении блюд
		З.8.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З.8.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки
		З.8.2.07	требования к безопасности хранения блюд
	ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и		**Навыки**:
		Н.8.3.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом

	подготовку к продаже национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У.8.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюдкавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У.8.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У.8.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.8.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд
		У.8.3.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд национальных блюд кавказской кухни
		У.8.3.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У.8.3.07	организовывать приготовление в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У.8.3.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У.8.3.09	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У.8.3.10	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У.8.3.11	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов

			обслуживания
		У.8.3.12	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы
		У.8.3.13	вести учет реализованных блюд с прилавка/раздачи
		У.8.3.14	консультировать потребителей
		У.8.3.15	владеть профессиональной терминологией, оказывать помощь в выборе блюд
			Знания:
		З.8.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З.8.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З.8.3.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З.8.3.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд
		З.8.3.05	варианты подбора пряностей и приправ
		З.8.3.06	современные, инновационные методы приготовления блюд
		З.8.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления блюд
		З.8.3.08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З.8.3.09	техника порционирования, варианты оформления сложных блюд из мяса, домашней птицы для подачи
		З.8.3.10	методы сервировки и способы подачи блюд
	ПК 8.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур национальных блюд кавказской кухни, в том числе		**Навыки**:
		Н.8.4.01	разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		обслуживания
		Н.8.4.02	разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров
		Н.8.4.03	координация выполнения заданий работниками кухни организации питания
			Умения:
		У.8.4.01	составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
		У.8.4.02	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		У.8.4.03	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У.8.4.04	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
		У.8.4.05	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У.8.4.06	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		У.8.4.07	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		У.8.4.08	Разрабатывать график работы членов бригады поваров
		У.8.4.09	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров
		У.8.4.10	Распределять задания между работниками бригады поваров
		У.8.4.11	Определять потребность в обучении работников бригады поваров
			Знания:
		З.8.4.01	Технологии в молекулярной кухне
		З.8.4.02	Правила эксплуатации кухонных роботов
		З.8.4.03	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
		З.8.4.04	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
		З.8.4.05	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой

			группы
		З.8.4.06	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	ПК 8.5 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.		**Навыки**:
		Н.8.5.01	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		Н.8.5.02	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
			Умения:
		У.8.5.01	Выполнять работы по подготовке рабочего места итехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		У.8.5.02	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		У.8.5.03	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
			Знания:
		З.8.5.01	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
		З.8.5.02	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
		З.8.5.03	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
		З.8.5.04	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 8.6. Осуществлять приготовление, хранение теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции		**Навыки**:
		Н.8.6.01	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции
		Н.8.6.02	Изготовление и оформление кондитерской продукции

			национальных кухонь
			Умения:
		У.8.6.01	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции
		У.8.6.02	Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
		У.8.6.03	Готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального
		У.8.6.04	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
		У.8.6.05	Составлять калькуляцию продукции кондитерского производства
			Знания:
		З.8.6.01	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
		З.8.6.02	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
		З.8.6.03	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 8.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки**:
		Н.8.7.01	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
		Н.8.7.02	Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении
			Умения:
		У.8.7.01	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
		У.8.7.02	Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
		У.8.7.03	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской продукции
		У.8.7.04	Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
		У.8.7.05	Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров

			трудовой дисциплины, в том числе хищения
		У.8.7.06	Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
			Знания:
		З.8.7.01	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		З.8.7.02	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
		З.8.7.03	Технологии обучения на рабочих местах
		З.8.7.04	Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
	ПК 8.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, кондитерской продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		**Навыки**:
		Н.8.8.01	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции
		Н.8.8.02	Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
			Умения:
		У.8.8.01	Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
		У.8.8.02	Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
		У.8.8.03	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
			Знания:
		З.8.8.01	Современные технологии контроля организации кондитерского производства
		З.8.8.02	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности
		З.8.8.03	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	ПК 8.9 Использовать ключевые компетенции цифровой экономики в профессиональной деятельности		**Навыки:**
		Н.8.9.01	решать профессиональные задачи с использованием профессионально-ориентированного информационно-коммуникационных технологий
		Н.8.9.02	использовать цифровые средства для эффективного решения профессиональных задач
		Н.8.9.03	использовать соответствующую автоматизированную систему для решения основных задач своей

			профессиональной деятельности
		Н.8.9.04	способность реализовать профессиональные решения через творчество, инновации и оценку рисков, а также способности планировать и управлять проектами
			Умения:
		У.8.9.01	работать с персональной вычислительной техникой, с файловой системой, со стандартными средствами просмотра текстовой и графической информации
		У.8.9.02	использовать в цифровой среде различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
		У.8.9.03	подбирать способы решения профессиональных задач и средства личностного развития, в том числе с использованием цифровых средств
		У.8.8.04	структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации
		У.8.9.05	использовать современное программное обеспечение для решения профессиональных задач
			Знания:
		З.8.9.01	порядок работы с файловой системой; основные форматы представления электронной графической и текстовой информации; виды, назначение и порядок применения устройств вывода графической и текстовой информации; виды, назначение и порядок применения устройств ввода графической и текстовой информации
		З.8.9.02	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		З.8.9.03	методы генерирования, обработки, хранения, передачи данных, а также в цифровых компьютерных технологиях
		З.8.9.04	функции и возможности современных средств и устройств информатизации
		З.8.9.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств

Выполнение работ по профессии 16399 Официант	ПК 9.1 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания		**Навыки:**
		Н.9.1.01	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		Н.9.1.02	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию гостей
		Н.9.1.03	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
			Умения:
		У.9.1.01	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
		У.9.1.02	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		У.9.1.03	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		У.9.1.04	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
		У.9.1.05	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
		У.9.1.06	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
		У.9.1.07	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		У.9.1.08	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
		У.9.1.09	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У.9.1.10	Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		У.9.1.11	Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		У.9.1.12	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		У.9.1.13	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
		У.9.1.14	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование и инвентарь
		У.9.1.15	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
			Знания:

		З.9.1.01	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
		З.9.1.02	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
		З.9.1.03	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
		З.9.1.04	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
		З.9.1.05	Характеристика столовой посуды, приборов
		З.9.1.06	Правила и техника подачи блюд и напитков
		З.9.1.07	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
		З.9.1.08	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
		З.9.1.09	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
		З.9.1.10	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
		З.9.1.11	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		З.9.1.12	Виды оборудования и инвентаря
	ПК 9.2 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания		**Навыки:**
		Н.9.2.01	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
		Н.9.2.02	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных
			Умения:
		У.9.2.01	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
		У.9.2.02	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
		У.9.2.03	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
		У.9.2.04	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
			Знания:
		З.9.2.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З.9.2.02	Технологии контроля посредством

			специализированного программного обеспечения
		З.9.2.03	Технологии управления персоналом
		З.9.2.04	Технологии управления изменениями в организации
		З.9.2.05	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок Общество с ограниченной ответственностью «Хатти Групп», Общество с ограниченной ответственностью «ЛАГОНАКИ»**	**812**	**762**	**4**
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**812**	**762**	**4**
ПМ.08	**Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)**	**396**	**362**	**4**
МДК.08.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни	74	67	4
МДК.08.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни	112	107	4
МДК.08.03	Модуль по освоению компетенций цифровой экономики	60	44	4
УП.08	Учебная практика	72	72	4

ПП.08	Производственная практика	72	72	4
ПА	Промежуточная аттестация	6		4
ПМ.09	**Выполнение работ по профессии 16399 Официант**	**416**	**400**	**3**
МДК.09.01	Организация обслуживания гостей и предоставление услуг на предприятии питания	118	115	3
МДК.09.02	Обслуживания гостей на предприятии питания	148	141	3
УП.09	Учебная практика	72	72	3
ПП.09	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	16		3
Итого:		**812**	**762**	**3-4**

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка[1]	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с	ПМ 08	Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	72	8	Кухня предприяимя питания; Кондитерский цех	

[1] Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	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).						

	4.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5.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. 6.Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд в соответствии заданием (заказом)						

	производственной программой кухни ресторана. 7.Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Организация хранения готовых блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения						

	требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование						

	профессиональной терминологии.						
2.	1.Обслуживание потребителей в зале. 2.Выполнять подготовку предварительную сервировку. 3.Выполнять обслуживание гостей. 4.Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	ПМ 09	Обслуживание гостей в организации питания	72	6	Банкетный Зал, Торговый Зал	

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни» (цифровой модуль)

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.08 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни» 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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 08	Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, хранение национальных блюд кавказской кухни.
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 8.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур национальных блюд кавказской кухни, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 8.5	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции
ПК 8.6.	Осуществлять приготовление, хранение теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.
ПК 8.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 8.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, кондитерской продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 8.9.	Использовать ключевые компетенции цифровой экономики в профессиональной деятельности

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.8.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н.8.2.01	выполнения приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни
	Н.8.3.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н.8.4.01	разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н.8.4.02	разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров
	Н.8.4.03	координация выполнения заданий работниками кухни организации
	Н.8.5.01	подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Н.8.5.02	подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
	Н.8.6.01	оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции
	Н.8.6.02	изготовление и оформление кондитерской продукции национальных кухонь
	Н.8.7.01	оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады
	Н.8.7.02	определение потребности работников бригады кондитеров в бригады кондитеров в обучении
	Н.8.8.01	разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции
	Н.8.8.02	распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
	Н.8.9.01	решать профессиональные задачи с использованием профессионально-ориентированных информационно-коммуникационных технологий

	Н. 8.9.02	использовать цифровые средства для эффективного решения профессиональных задач
	Н. 8.9.03	использовать соответствующую автоматизированную систему для решения основных задач своей профессиональной деятельности
	Н. 8.9.04	способность реализовать профессиональные решения через творчество, инновации и оценку рисков, а также способности планировать и управлять проектами
Уметь	У.8.1.01	выполнять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
	У.8.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для приготовления национальных блюд кавказской кухни
	У.8.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У.8.1.04	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У.8.1.05	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У.8.1.06	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У.8.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение блюд кавказской кухни
	У.8.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.8.2.03	организовывать их хранение до момента использования
	У.8.2.04	распознавать недоброкачественные продукты
	У.8.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав блюд в соответствии с рецептурой
	У.8.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.8.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У.8.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У.8.2.09	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

	У.8.2.10	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
	У.8.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
	У.8.2.12	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления
	У.8.2.13	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления с учетом норм взаимозаменяемости
	У.8.2.14	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
	У.8.2.15	проверять качество готовых блюд
	У.8.2.16	контролировать, организовывать хранение блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
	У.8.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У.8.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У.8.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.8.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд
	У.8.3.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд национальных блюд кавказской кухни
	У.8.3.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У.8.3.07	организовывать приготовление в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У.8.3.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
	У.8.3.09	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У.8.3.10	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У.8.3.11	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У.8.3.12	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы
	У.8.3.13	вести учет реализованных блюд с прилавка/раздачи

	У.8.3.14	консультировать потребителей
	У.8.3.15	владеть профессиональной терминологией, оказывать помощь в выборе блюд
	У.8.4.01	составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	У.8.4.02	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
	У.8.4.03	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У.8.4.04	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
	У.8.4.05	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У.8.4.06	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
	У.8.4.07	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	У.8.4.08	Разрабатывать график работы членов бригады поваров
	У.8.4.09	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров
	У.8.4.10	Распределять задания между работниками бригады поваров
	У.8.4.11	Определять потребность в обучении работников бригады поваров
	У.8.5.01	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	У.8.5.02	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	У.8.5.03	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
	У.8.6.01	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции
	У.8.6.02	Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
	У.8.6.03	Готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	У.8.6.04	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	У.8.6.05	Составлять калькуляцию продукции кондитерского производства
	У.8.7.01	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
	У.8.7.02	Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным

	У.8.7.03	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской продукции
	У.8.7.04	Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
	У.8.7.05	Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения
	У.8.8.01	Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
	У.8.8.02	Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
	У.8.8.03	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
	У.8.9.01	работать с персональной вычислительной техникой, с файловой системой, со стандартными средствами просмотра текстовой и графической информации
	У.8.9.02	использовать в цифровой среде различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
	У.8.9.03	подбирать способы решения профессиональных задач и средства личностного развития, в том числе с использованием цифровых средств
	У.8.9.04	структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации
	У.8.9.05	использовать современное программное обеспечение для решения профессиональных задач
Знать	З.8.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кавказской кухни
	З.8.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
	З.8.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	З.8.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления и правила ухода за ними
	З.8.1.05	последовательность выполнения технологических операций
	З.8.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З.8.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З.8.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З.8.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации блюд кавказской кухни
	З.8.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления
	З.8.2.03	температурный, временной режим и правила

		приготовления блюд
	З.8.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении блюд
	З.8.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З.8.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки
	З.8.2.07	требования к безопасности хранения блюд
	З.8.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З.8.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З.8.3.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З.8.3.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд
	З.8.3.05	варианты подбора пряностей и приправ
	З.8.3.06	современные, инновационные методы приготовления блюд
	З.8.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления блюд
	З.8.3.08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	З.8.3.09	техника порционирования, варианты оформления сложных блюд из мяса, домашней птицы для подачи
	З.8.3.10	методы сервировки и способы подачи блюд
	З.8.4.01	Технологии в молекулярной кухне
	З.8.4.02	Правила эксплуатации кухонных роботов
	З.8.4.03	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	З.8.4.04	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	З.8.4.05	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
	З.8.4.06	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	З.8.5.01	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
	З.8.5.02	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
	З.8.5.03	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного

		инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	З.8.5.04	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	З.8.6.01	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
	З.8.6.02	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
	З.8.6.03	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	З.8.7.01	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	З.8.7.02	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	З.8.7.03	Технологии обучения на рабочих местах
	З.8.7.04	Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
	З.8.8.01	Современные технологии контроля организации кондитерского производства
	З.8.8.02	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности
	З.8.8.03	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	У.8.9.01	порядок работы с файловой системой; основные форматы представления электронной графической и текстовой информации; виды, назначение и порядок применения устройств вывода графической и текстовой информации; виды, назначение и порядок применения устройств ввода графической и текстовой информации
	У.8.9.02	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	У.8.9.03	методы генерирования, обработки, хранения, передачи данных, а также в цифровых компьютерных технологиях
	У.8.9.04	функции и возможности современных средств и устройств информатизации
	У.8.9.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов __396 часов

в том числе в форме практической подготовки___362 часа

Из них на освоение МДК 236 часов;

в том числе самостоятельная работа____36 часов

практики, в том числе учебная ___72 часа
производственная __72 часа
Промежуточная аттестация 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

оды 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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 8.1 - ПК 8.8; ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни	**74**	67	**74**	38	-	13	3		
ПК 8.1 - ПК 8.8; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни	112	107	**112**	70	-	17	3		
ПК 8.9; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 3. Модуль по освоению компетенций цифровой экономики	**60**	44	**60**	26	-	6	-		

	Учебная практика	**72**	72						**72**	
	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**396**	**362**	**236**	**134**	**-**	**36**	**6**	**72**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		**74/ 67**		
МДК.08.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		**74/ 67**		
Тема 1 Введение	**Содержание**	**2**		
	1 Национальная кулинария как часть национальной кухни		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК 04, ОК 09 КК.01-КК.06	З. 8.1.01 - З. 8.1.08 У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	2 Процесс формирования кавказской кухни под влиянием различных факторов			
Тема 2 Организация процессов приготовления холодных блюд и закусок из кавказской кухни: мясные, овощные, молочные, рыбные	**Содержание**	**4**		
	1 Классификация холодных блюд и закусок из кавказской кухни: мясные, овощные, молочные, рыбные		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК 04, ОК 09 КК.01-КК.06	З. 8.1.01 – З. 8.1.08 У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	2 Организация рабочего места: подбор, размещение оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок из кавказской кухни			
	3 Технологический цикл приготовления холодных блюд и закусок из кавказской кухни: мясные, овощные, молочные, рыбные			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из кавказской кухни	2	ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК 04,	З. 8.1.01 – З. 8.1.08

	Практическое занятие 2. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд и закусок из кавказской кухни	2	ОК 09 КК.01-КК.06	У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из кавказской кухни	2		
	Практическое занятие 4. Составление технологических карт по приготовлению холодных блюд кавказской кухни	2		
Тема 3. Организация процессов приготовления и оформление первых блюд национальной кавказской кухни	**Содержание**	**4**		
	1. Классификация и пищевая ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления первых блюд кавказской кухни		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.1.01 – З. 8.1.08 У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении первых блюд кавказской национальной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**		
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению первых блюд национальной кавказской кухни	2	ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.1.01 – З. 8.1.08 У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	Практическое занятие 6. Подготовка сырья для приготовления первых блюд национальной кавказской кухни	2		
	Практическое занятие 7. Организация работы горячего цеха	2		
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
	Практическое занятие 9. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт по	2		

	приготовлению первых блюд национальной кавказской кухни			
Тема 4. Организация процессов приготовления, оформление, подача вторых блюд кавказской кухни	**Содержание**	**4**		
	1. Организация рабочего места: подбор, размещение оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления вторых блюд кавказской кухни		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.1.01 – З. 8.1.08 У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	2.Классификация, подбор сырья и специй для приготовления вторых горячих блюд кавказской кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению вторых блюд кавказской кухни	2	ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.1.01 – З. 8.1.08 У.8.1.01- У.8.1.06 Н.8.1.01
	Практическое занятие 12.Правила подготовки продуктов к использованию	2		
	Практическое занятие 13. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования продуктов	2		
	Практическое занятие 14.Составление технологических карт по приготовлению вторых блюд национальной кавказской кухни	2		
Тема 5. Организация процессов приготовления десертов и изделий из теста кавказской кухни	**Содержание**	**2**		
	1.Общие сведения о десертах и изделиях из теста кавказской кухни, пищевая ценность, место в рационе		ПК 8.5-ПК 8.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.1.01 – З. 8.1.08 З. 8.4.01 – З. 8.4.06 У.8.1.01- У.8.1.06 У.8.4.01- У.8.4.11 Н.8.4.01- Н.8.4.03
	2. Ассортимент сложных десертов. Варианты комбинирования, сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления десертов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению десертов и изделий из теста	2	ПК 8.5-ПК 8.8 ОК 01-ОК04,	З. 8.1.01 – З. 8.1.08

	кавказской кухни		ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.4.01 – З. 8.4.06 У.8.1.01- У.8.1.06 У.8.4.01- У.8.4.11 Н.8.4.01- Н.8.4.03
	Практическое занятие 16. Составление технологических карт по приготовлению десертов и изделий из теста кавказской кухни	2		
Тема 6. Организация процессов приготовления кондитерской продукции	**Содержание**	**2**		
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления кондитерской продукции		ПК 8.5-ПК 8.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.4.01 – З. 8.4.06 З. 8.5.01 – З. 8.5.04 З. 8.6.01 – З. 8.6.03 З. 8.7.01 – З. 8.6.04 З. 8.8.01 – З. 8.8.03 У.8.4.01- У.8.4.11; У.8.5.01- У.8.5.03; У.8.6.01- У.8.6.05; У.8.7.01- У.8.7.06; У.8.8.01- У.8.8.03; Н.8.4.01-
	2. Виды необходимого технологического оборудования для приготовления кондитерской продукции			
	3. Ассортимент кондитерской продукции			

				Н.8.4.03; Н.8.5.01-Н.8.5.02; Н.8.6.01-Н.8.6.02; Н.8.7.01-Н.8.7.02; Н.8.8.01-Н.8.8.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**		
	Практическое занятие 17. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению кондитерской продукции	2	ПК 8.5-ПК 8.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.4.01 – З. 8.4.06 З. 8.5.01 – З. 8.5.04 З. 8.6.01 – З. 8.6.03 З. 8.7.01 – З. 8.6.04 З. 8.8.01 – З. 8.8.03 У.8.4.01-У.8.4.11; У.8.5.01-У.8.5.03; У.8.6.01-У.8.6.05; У.8.7.01-У.8.7.06; У.8.8.01-У.8.8.03;
	Практическое занятие 18. Подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции	2		
	Практическое занятие 19. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	2		

				Н.8.4.01- Н.8.4.03; Н.8.5.01- Н.8.5.02; Н.8.6.01- Н.8.6.02; Н.8.7.01- Н.8.7.02; Н.8.8.01- Н.8.8.02
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1.		**13**		
Консультации		**2**		
Комплексный экзамен		**3**		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		**112 / 107**		
МДК.08.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		**112 / 107**		
Тема 1. Технология приготовления и	**Содержание**	**4**		
	1. Продукты и сырье, используемые для приготовления		ПК 8.1-ПК 8.4	З. 8.2.01 -

оформление холодных блюд и закусок кавказской кухни: мясные, овощные, молочные, рыбные	холодных блюд и закусок кавказской кухни		ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.2.08 У.8.2.01-У.8.2.06 Н.8.2.01
	2. Технологический процесс приготовления и оформление мясных и рыбных холодных блюд и закусок кавказской кухни			
	3. Технология приготовления и подача острых соусов к мясным и рыбным блюдам			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**		
	Практическое занятие 1. Процесс приготовления холодных блюд и закусок грузинской кухни	2	ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.2.01 - З. 8.2.08 У.8.2.01-У.8.2.06 Н.8.2.01
	Практическое занятие 2. Процесс приготовления холодных блюд и закусок армянской кухни	2		
	Практическое занятие 3. Процесс приготовления холодных блюд и закусок азербайджанской кухни	2		
	Практическое занятие 4. Процесс приготовления холодных блюд и закусок черкесской кухни	2		
	Практическое занятие 5. Процесс приготовления холодных блюд и закусок чеченский кухни	2		
	Практическое занятие 6. Процесс приготовления холодных блюд и закусок ингушской кухни	2		
	Практическое занятие 7. Процесс приготовления холодных блюд и закусок осетинской кухни	2		
	Практическое занятие 8. Процесс приготовления холодных блюд и закусок абхазской кухни	2		
Тема 2. Приготовление и оформление первых блюд национальной кавказской кухни	**Содержание**	**4**		
	Продукты и сырье, используемые для приготовленияпервых блюд кавказской национальной кухни		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.3.01 - З. 8.3.08 У.8.3.01-У.8.3.06 Н.8.3.01
	Технологический процесс приготовления и оформления различных первых блюд кавказской национальной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**		
	Практическое занятие 9. Процесс приготовления первых блюд	2	ПК 8.1-ПК 8.4	З. 8.3.01 -

	грузинской кухни		ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.3.08 У.8.3.01- У.8.3.06 Н.8.3.01
	Практическое занятие 10. Процесс приготовления первых блюд армянской кухни	2		
	Практическое занятие 11. Процесс приготовления холодных блюд азербайджанской кухни	2		
	Практическое занятие 12. Процесс приготовления холодных блюд черкесской кухни	2		
	Практическое занятие 13. Процесс приготовления холодных блюд чеченской кухни	2		
	Практическое занятие 14. Процесс приготовления холодных блюд ингушской кухни	2		
	Практическое занятие 15. Процесс приготовления холодных блюд осетинской кухни	2		
	Практическое занятие 16. Процесс приготовления холодных блюд кабардинской кухни	2		
Тема 3. Технология приготовления, оформление, подача вторых блюд кавказской кухни.	**Содержание**	**4**		
	Продукты и сырье, используемые для приготовления вторых блюд кавказской кухни		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.4.01 - З. 8.4.08 У.8.4.01- У.8.4.06 Н.8.4.01
	Технологический процесс приготовления и оформление вторых блюд кавказской кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**		
	Практическое занятие 17. Процесс приготовления вторых блюд грузинской кухни	2	ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.4.01 - З. 8.4.08 У.8.4.01- У.8.4.06 Н.8.4.01
	Практическое занятие 18. Процесс приготовления вторых блюд армянской кухни	2		
	Практическое занятие 19. Процесс приготовления вторых блюд азербайджанской кухни	2		
	Практическое занятие 20. Процесс приготовления вторых блюд черкесской кухни	2		

	Практическое занятие 21. Процесс приготовления вторых блюд чеченской кухни	2		
	Практическое занятие 22. Процесс приготовления вторых блюд ингушской кухни	2		
	Практическое занятие 23. Процесс приготовления вторых блюд осетинской кухни	2		
	Практическое занятие 24. Процесс приготовления вторых блюд абхазской кухни	2		
Тема 4. Технология приготовления десертов и изделий из теста.	**Содержание**	**4**		
	Подготовка компонентов для теста (просеивание муки, разведение дрожжей, растворение соли, сахара). Замес теста. Брожение теста, разделка теста.		ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.5.01 - З. 8.5.08 У.8.5.01- У.8.5.06 Н.8.5.01
	Технологический процесс приготовления десертов и изделий из теста кавказской национальной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**18**		
	Практическое занятие 25. Процесс приготовления десертов и изделий из теста грузинской кухни	2	ПК 8.1-ПК 8.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.5.01 - З. 8.5.08 У.8.5.01- У.8.5.06 Н.8.5.01
	Практическое занятие 26. Процесс приготовления десертов и изделий из теста армянской кухни	2		
	Практическое занятие 27. Процесс приготовления десертов и изделий из теста азербайджанской кухни	2		
	Практическое занятие 28. Процесс приготовления десертов и изделий из теста черкесской кухни	2		
	Практическое занятие 29. Процесс приготовления десертов и изделий из теста ингушской кухни	2		
	Практическое занятие 30. Процесс приготовления десертов и изделий из теста чеченской кухни	2		
	Практическое занятие 31. Процесс приготовления десертов и изделий из теста осетинской кухни	2		
	Практическое занятие 32. Процесс приготовления десертов и	2		

	изделий из теста кабардинской кухни			
	Практическое занятие 33. Процесс приготовления десертов и изделий из теста абхазской кухни	2		
Тема 5 Технологический процесс приготовления кондитерской и продукции	**Содержание**	**4**		
	Подготовка компонентов для приготовления кондитерской продукции Технологический процесс приготовления кондитерской продукции		ПК 8.5-ПК 8.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.6.01 - З. 8.6.08 У.8.601-У.8.6.06 Н.8.6.01 З. 8.4.01 – З. 8.4.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие 34. Приготовление и оформление кондитерской продукции простого ассортимента	2	ПК 8.5-ПК 8.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 8.6.01 - З. 8.6.08 У.8.601-У.8.6.06 Н.8.6.01 З. 8.4.01 – З. 8.4.06
	Практическое занятие 35. Процесс приготовления десертов	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.		**17**		

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2.				
Консультации		**2**		
Комплексный экзамен		**3**		
Раздел 3. Модуль по освоению компетенций цифровой экономики		**54 /44**		
МДК.08.03 Модуль по освоению компетенций цифровой экономики				
Тема 1.1. **Освоение универсальных цифровых компетенций**	**Содержание**	**8**	ПК 8.9, ОК 02, КК.01, КК.05	З. 8.9.01 У.8.9.01 Н.8.9.01
	1. Работа с офисными пакетами (MC Office, Open Ofice)			
	2. Работа с базами данных			
	3. Работа с изображениями, графическими редакторами			
	4. Работа с персональной информацией в сети Интернет			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**		
	1. Практическое занятие 1 “Представление данных с помощью текстового редактора word и обработка данных в excel”	2	ПК 8.9, ОК 02, КК.01, КК.05	З. 8.9.01 У.8.9.01 Н.8.9.01
	2. Практическое занятие 2 “Представление доклада на заданную тему в виде презентаций”	2		
	3. Практическое занятие 3 “Создание эскиза с помощью графического редактора”	2		
	4. Практическое занятие 4 “Работа с сервисами по созданию мудбордов и трендбордов”	4		
Тема 1.2. **Саморазвитие в условиях неопределенности**	**Содержание**	**8**	ПК 8.9, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, КК.01, КК.04	З. 8.9.02 З. 8.9.03 З. 8.9.04 У.8.9.04 Н.8.9.02 Н.8.9.04
	1. Управление информацией и данными			
	2. Коммуникация и кооперация в цифровой среде			
	3. Креативное мышление			
	4. Критическое мышление			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	1. Практическое занятие 1 “Практикум по автоматизированному	2	ПК 8.9,	З. 8.9.02

	управлению данными”		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, КК.01, КК.04	З. 8.9.03 З. 8.9.04 У.8.9.02 У.8.9.04 Н.8.9.02 Н.8.9.04
	2. Практическое занятие 2 “Этика и коммуникация в цифровой среде: цифровая гигиена”	2		
	3. Практическое занятие 3 “Технология развития критического мышления”	2		
	4. Практическое занятие 4 “Технология развития креативного мышления”	2		
Тема 1.3. **Введение в проектную деятельность**	**Содержание**	**10**		
	1. Определение цели проекта, разработка концепции		ПК 8.9, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, КК.01, КК.04, КК.05	З. 8.9.04 З. 8.9.05 У.8.9.03 У.8.9.05 Н.8.9.03 Н.8.9.04
	2. Оценка и приоритеты. Прототип проекта			
	3. Ресурсы проекта. Тендеры и закупки			
	4. Взаимодействие в команде проекта			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	1. Практическое занятие 1 “Формирование цели по SMART”	2	ПК 8.9, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, КК.01, КК.04, КК.05	З. 8.9.04 З. 8.9.05 У.8.9.03 У.8.9.05 Н.8.9.03 Н.8.9.04
	2. Практическое занятие 2 “Определение ключевых причин для запуска проекта и возможные риски”	2		
	3. Практическое занятие 3 “Определение квалификационных требований к поставщикам»	2		
	4. Практическое занятие 4 “Конструктивное общение в команде”	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Подбор материалов, подготовка к практическим работам		**6**		

2. Поиск и анализ информации в интернет-источниках 3. Выполнение мудборда для заказчика			
Дифференцированный зачет	**2**		
Учебная практика **Виды работ** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	**72**		

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Хранение свежеприготовленных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе, 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.			
Производственная практика **Виды работ** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,	**72**		

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 блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Организация хранения готовых блюд 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. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Экзамен по модулю	**6**		
Всего	**396**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет

- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории: учебная кухня ресторана; учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1 Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с.

3 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

4 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

5 Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

7 Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

8 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

9 Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

10 Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

11 Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 304 с.

12 Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

13 Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

14 Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1 Антонова В.С. Аддитивные технологии: учебное пособие / В.С. Антонова, Осовская И.И. – Санкт-Петербург:СПбГУПТД , 2017. – 30 с. URL.: https://books.ifmo.ru/file/pdf/1832.pdf

2 Баймуратова Л. Р. Цифровая грамотность для экономики будущего / Л.Р. Баймуратова [и др.] ; Аналитический центр НАФИ. - Москва.: НАФИ, 2018. - 86 с. - ISBN 978-5-9909956-2-8. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1031306

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

4 Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6 Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
16. Вельц, О. В. Информатика: лабораторный практикум / О. В. Вельц. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83197.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
17. Лебедева, Т. Н. Информатика. Информационные технологии: учебно-методическое пособие / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. — Челябинск: Южно-Уральский институт управления и экономики, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-9909865-3-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81296.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
18. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни	выполнение подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами выполнения приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение национальных блюд кавказской кухни.	выполнение приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни	
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	выполнение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

обслуживания.		
ПК 8.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур национальных блюд кавказской кухни, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров координация выполнения заданий работниками кухни организации питания	
ПК 8.5 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и продукции	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера	
ПК 8.6. Осуществлять приготовление, хранение теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции Изготовление и оформление кондитерской продукции национальных кухонь	
ПК 8.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении	
ПК 8.8. Осуществлять разработку,	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции Распределение заданий между	

адаптацию рецептур полуфабрикатов, кондитерской продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников	
ПК 8.9.Использовать ключевые компетенции цифровой экономики в профессиональной деятельности	При освоении компетенций цифровой экономики студент демонстрирует универсальные цифровые компетенции; умеет пользоваться средствами информационных технологий в профессиональной деятельности; применяет на практике способы саморазвития	Оценка результатов выполнения практической работы
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

руководством, клиентами.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.09 Выполнение работ по профессии 16399 Официант»

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.09 Выполнение работ по профессии 16399 Официант»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 Официант» 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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 09	Выполнение работ по профессии 16399 Официант
ПК 9.1.	ПК 9.1 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 9.2.	ПК 9.2 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
КК.01	Анализировать и управлять информацией и данными, в том числе в цифровой среде
КК.02	Планировать и организовывать профессиональную деятельность
КК.03	Ориентироваться на конечный результат
КК.04	Выстраивать отношения для эффективной коммуникации
КК.05	Открытость новому
КК.06	Клиентоориентированность

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.9.1.01	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Н.9.1.02	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию гостей
	Н.9.1.03	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
	Н.9.2.01	Контроль качества обслуживания гостей организации

		питания
	Н.9.2.02	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных
	Н.9.2.03	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
уметь	У.9.1.01	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
	У.9.1.02	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	У.9.1.03	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
	У.9.1.04	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
	У.9.1.05	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
	У.9.1.06	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
	У.9.1.07	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
	У.9.1.08	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
	У.9.1.09	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У.9.1.10	Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
	У.9.1.11	Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	У.9.1.12	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
	У.9.1.13	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	У.9.1.14	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование и инвентарь
	У.9.1.15	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
	У.9.2.01	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
	У.9.2.02	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
	У.9.2.03	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
	У.9.2.04	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
Знать	З.9.1.01	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей

	3.9.1.02	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	3.9.1.03	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	3.9.1.04	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	3.9.1.05	Характеристика столовой посуды, приборов
	3.9.1.06	Правила и техника подачи блюд и напитков
	3.9.1.07	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	3.9.1.08	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	3.9.1.09	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	3.9.1.10	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	3.9.1.11	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	3.9.1.12	Виды оборудования и инвентаря
	3.9.2.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	3.9.2.02	Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
	3.9.2.03	Технологии управления персоналом
	3.9.2.04	Технологии управления изменениями в организации
	3.9.2.05	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов __416 часов

в том числе в форме практической подготовки___400 часов

Из них на освоение МДК _266 часов

в том числе самостоятельная работа____40 часов

практики, в том числе учебная ___72 часа

производственная __72 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 9.1 - ПК 9.2;ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 1. Организация обслуживания гостей и предоставление услуг на предприятии питания	**118**	115	**118**	58	-	23	3	-	-
ПК 9.1 - ПК 9.2;ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 2. Обслуживания гостей на предприятии питания	**148**	141	**148**	92	-	17	3	-	-
	Учебная практика	**72**	72						**72**	
	Производственная практика	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	**416**	**400**	**266**	150	**-**	**40**	**6**	**72**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Обслуживание гостей в организации питания		**118/ 115**		
МДК.09.01 Организация обслуживания гостей и предоставление услуг на предприятии питания		**118/ 115**		
Тема 1 Введение	**Содержание**	**4**		
	1 Основные понятия. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание**	**6**		
	1. Интерьер помещений организации питания. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03
	2. Назначение и оснащение помещений: раздаточная, помещение для нарезки хлеба, сервизная			
	3. Санитарно-гигиенические требования к торговым помещениям. Освещение, вентиляция торговых помещений. Требования к безопасности оказания услуг			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**		
	Практическое занятие № 1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной	4	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04,	З. 9.1.01 - З. 9.1.12

	Практическое занятие № 2.Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	4	ОК 09 КК 01-КК 06	У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание**	**8**		
	1 Виды, ассортимент, назначение столовой посуды. Характеристика различных видов столовой посуды: фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы, металлической посуды		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	2 Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Правила работы с подносом			
	3 Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла и столового белья. Порядок получения и подготовка посуды, приборов			
	4 Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		
	Практическое занятие № 3. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	6	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	Практическое занятие № 4. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	4		
	Практическое занятие № 5. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	6		
	Практическое занятие № 6 Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	4		

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	**6**		
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**		
	Практическое занятие № 7 Изучение видов меню, правил составления меню по сайтам предприятий питания	4	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание**	**6**		
	1 Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием, оформление и передача заказа на производство		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03 З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	2 Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива, блюд и напитков. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**		
	Практическое занятие № 8 Правила оформления и передача заказа на производство	2	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04,	З. 9.1.01 - З. 9.1.12

	Практическое занятие № 9 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей	4	ОК 09 КК 01-КК 06	У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03 З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	Практическое занятие № 10 Тренинг по приему заказа и передаче его на производство	4		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание**	**6**		
	1 Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03 З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01 Н.9.2.02
	2 Правила подачи продукции. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**		
	Практическое занятие № 11 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, ужина по меню заказных блюд	2	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01-
	Практическое занятие № 12 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток	2		

	Практическое занятие № 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского, приёмов дополнительной сервировки столов	2		Н.9.1.03 З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	Практическое занятие № 14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4		
	Практическое занятие № 15 Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	4		
	Практическое занятие № 16 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		**33**		
Комплексный экзамен		**3**		
Раздел 2 Обслуживания гостей на предприятии питания		**148 / 141**		
МДК.09.02Обслуживания гостей на предприятии питания		**148 / 141**		
Тема 1. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	**8**		
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03 З. 9.2.01 - З. 9.2.05
	2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Расчет с потребителями			

				У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**30**		
	Практическое занятие № 1 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	6	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.1.01 - З. 9.1.12 У.9.1.01- У.9.1.15 Н.9.1.01- Н.9.1.03 З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	Практическое занятие № 2 Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	6		
	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	6		
	Практическое занятие № 4 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	6		
	Практическое занятие № 5 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	6		
Тема 2. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**	**8**		
	1. Виды приемов и банкетов Дневные и вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	2. Банкеты и приемы с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		

	Практическое занятие № 6 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и на приемах	20	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
Тема 3. Специальные формы обслуживания	**Содержание**	**16**		
	1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	2 Обслуживание в гостиницах.			
	3 Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.			
	4 Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.			
	5 Обслуживание по типу Шведского стола			
	6 Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**42**		
	Практическое занятие № 7 Тренинг по отработке навыков организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	6	ПК 9.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 9.2.01 - З. 9.2.05 У.9.2.01- У.9.2.04 Н.9.2.01- Н.9.2.02
	Практическое занятие № 8 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию торжеств	6		
	Практическое занятие № 9 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию воскресного бранча	6		
	Практическое занятие № 10 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию тематических мероприятий	6		
	Практическое занятие № 11 Тренинг по отработке навыков обслуживания по типу Шведского стола	6		
	Практическое занятие № 12 Расчет инвентаря и оборудования	6		

	для кейтеринга			
	Практическое занятие № 13 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию кейтеринга на природе и в помещении	6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		**17**		
Консультации		**4**		
Комплексный экзамен		**3**		
Учебная практика **Виды работ** -правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; -способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; -правила оформления и передачи заказа на производство; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; - порядок оформления счетов и расчета с потребителем; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - расчёт с потребителями согласно счету и проводов гостей; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации		**72**		

питания; - применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; - принятие и оформление платежей; - оформление отчетно-финансовых документов; - подготовка к закрытию; - подготовка к обслуживанию выездного мероприятия			
Производственная практика **Виды работ** – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителе предоставлять счет и производить расчет с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; – соблюдать личную гигиену – обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовление и подача горячих напитков; – приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей; – принятие и оформление платежей; – подготовка к обслуживанию выездного мероприятия - основные понятия, термины и определения в области обслуживания; – требования к обслуживающему персоналу.	**72**		
Квалификационный экзамен	**6**		
Всего	**416**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет

- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории: учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

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

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

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

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

6 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

1.2.2. Основные электронные издания

1 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с

2 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

3 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

4 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с

3.2.3. Дополнительные источники

1 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

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

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

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

6 Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

7 Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

9 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

10 Богатова Н.В. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2020.

11 Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 9.1. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	выполнение подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 9.2. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	контроль качества основного и вспомогательного сырья, его соответствия требованиям стандарта; правильное составление рецептуры с учетом научно-обоснованных норм питания применение наиболее рациональных методов технологической обработки, эстетического оформления, использование современного оборудования.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно -
ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и	использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы,	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	