



Министерство образования и науки Республики Адыгея
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Адыгея «Дондуковский сельскохозяйственный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
Повар, Кондитер**

Одобрено протоколом
педагогического совета
ГБПОУ РА «Дондуковский
сельскохозяйственный техникум»:

№ 1 от 29.08.2023г.
реквизиты утверждающего документа

Утверждено Приказом
ГБПОУ РА «Дондуковский
сельскохозяйственный техникум»:

29.08.2023г.
реквизиты утверждающего документа

Директор
ГБПОУ РА «Дондуковский
сельскохозяйственный техникум»

Имазирова Т.Я.
подпись ФИО

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Хатти Групп»

Имазирова Т.Я.
директор должность подпись ФИО

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «ЛАГОНАКИ»

Имазирова Т.Я.
директор должность подпись ФИО

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Минотавр»

Имазирова Т.Я.
директор должность подпись ФИО

2023 год

Содержание

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 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: повар ↔ кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «повар ↔ кондитер» осваивает общие виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 5904 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: повар ↔ кондитер – 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; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.02	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.03	составить план действия
		Уо 01.04	определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.05	реализовать составленный план
		Уо 01.06	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;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий
			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
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 стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
			определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Уо 07.03	Знания:
			правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.01	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
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 профессии
			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 профессии		
		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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности		
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)		
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
			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; оформлять бизнес-план				
Уо 11.03	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования				
Уо 11.04	определять инвестиционную				

			привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.05	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.06	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.02	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:
		У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и

		<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
	У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи
	У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
	У 1.1.07	выбирать оборудование
	У 1.1.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
	У 1.1.09	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 1.1.10	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 1.1.11	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
	У 1.1.12	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
	У 1.1.13	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
	У 1.1.14	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
	У 1.1.15	проверять органолептическим способом качество, безопасность

		сырья, продуктов, материалов
	У 1.1.16	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
	У 1.1.17	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
	У 1.1.18	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
	У 1.1.19	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
	З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного

			хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 1.1.08	правила утилизации отходов
		3 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей
		3 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		3 1.1.12	правила оформления заявок на склад
		3 1.1.13	правила приема прдуктов по количеству и качеству
		3 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей
		3 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте
		3 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		3 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов
		3 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика
		3 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		У 1.2.01	распознавать

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

		З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Навыки:
		Н 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи
		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом

		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования

	ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи
У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
	Знания:
З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)

		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 2.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной

		машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
У 2.1.06		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
У 2.1.07		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 2.1.08		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
У 2.1.09		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
У 2.1.10		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
У 2.1.11		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
У 2.1.12		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У 2.1.13		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
З 2.1.01		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
З 2.1.02		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 2.1.03		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.04		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.05		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.06		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
3 2.1.07		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
3 2.1.08		правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
3 2.1.09		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.10		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 2.1.11		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов

			овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		З 2.1.12	правила оформления заявок на склад
		З 2.1.13	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.2.1	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
			Умения:
		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона
	У 2.2.08	использовать для приготовления бульонов концентраты	

			промышленного производства
		У 2.2.09	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса
		У 2.2.10	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
		У 2.2.11	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.2.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
			Знания:
		З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
		З 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		З 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		З 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		З 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		З 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы

			сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров
		3 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов

	У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку
	У 2.3.06	готовить льезоны
	У 2.3.07	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
	У 2.3.08	рационально использовать продукты, полуфабрикаты
	У 2.3.09	соблюдать температурный и временной режим варки супов
	У 2.3.10	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
	У 2.3.11	определять степень готовности супов
	У 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
	У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
	У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов

		У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
			Знания:
		З 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		З 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		З 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		З 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		З 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		З 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила

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

			размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		У 2.4.13	доводить соусы до вкуса
		У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании
		У 2.4.17	выдерживать температуру подачи
		У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
		З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов для соусов
		3 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		3 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		3 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		3 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		3 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		3 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

		3 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		3 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов
		3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов
		3 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		3 2.4.19 Н 2.5.1	температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления

		горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов
	У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
	У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
	У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.5.11	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш,

		<p>формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых
	У 2.5.12	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.13	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.14	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 2.5.16	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 2.5.17	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 2.5.18	соблюдать выход при порционировании
	У 2.5.19	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	У 2.5.20	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 2.5.21	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

			блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.5.22	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.5.24	рассчитывать стоимость
		У 2.5.25	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.26	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		З 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
		З 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		3 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
		3 2.5.08	органолептические способы определения готовности
		3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
		3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		3 2.5.14	органолептические способы определения готовности
		3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
		3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		3 2.5.18	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров

			для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		3 2.5.20	правила разогревания
		3 2.5.21	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		3 2.5.22	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		3 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		3 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 2.5.25	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Н 2.6.02	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

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

			<ul style="list-style-type: none"> – формировать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; – доводить до вкуса
		У 2.6.10	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формировать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		У 2.6.11	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		У 2.6.12	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий,

			закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.6.13	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.6.14	соблюдать выход при порционировании
		У 2.6.15	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.6.16	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.6.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 2.6.18	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.19	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.6.20	рассчитывать стоимость
		У 2.6.21	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией
		У 2.6.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		3 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.6.08	органолептические способы определения готовности
		3 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости
		3 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		3 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		3 2.6.13	правила – правила охлаждения, замораживания и хранения,

		<p>разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>
	3 2.6.14	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 2.6.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>Н 2.7.01 приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Н 2.7.02 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>У 2.7.01 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>У 2.7.02 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>У 2.7.03 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p>

		У 2.7.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 2.7.05	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		У 2.7.07	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного

			водного сырья; доводить до вкуса
		У 2.7.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.7.09	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.7.10	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.7.11	соблюдать выход при порционировании
		У 2.7.12	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.13	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.7.14	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.7.15	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.7.17	рассчитывать стоимость
		У 2.7.18	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

		рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 2.7.19		владеть профессиональной терминологией
У 2.7.20		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
З 2.7.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
З 2.7.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
З 2.7.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 2.7.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
З 2.7.05		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
З 2.7.06		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
З 2.7.07		ассортимент, рецептуры, требования к качеству
З 2.7.08		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
З 2.7.09		органолептические способы определения готовности
З 2.7.10		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными

		продуктами
3 2.7.11		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
3 2.7.12		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
3 2.7.13		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
3 2.7.14		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.15		правила разогревания
3 2.7.16		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.17		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
3 2.7.18		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
3 2.7.19		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
3 2.7.20		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
3 2.7.21		правила, техника общения с потребителями

		базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		Навыки:
	Н 2.8.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
	У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
	У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных	

		<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты
	У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

			дичи, кролика; доводить до вкуса
		У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 2.8.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании
		У 2.8.10	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.8.11	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.8.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.8.13	разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

			рассчитывать стоимость
		У 2.8.15	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		У 2.8.16	владеть профессиональной терминологией
		У 2.8.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
			Знания:
		З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

		3 2.8.08	органолептические способы определения готовности
		3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		3 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		3 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		3 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

			разнообразного ассортимента
		3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 2.8.18	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

	У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
	У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 3.1.09	правила утилизации отходов
		З 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов

		3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд кулинарных изделий и закусок
		3 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.2.01	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
			Умения:
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.07	Выбирать, применять, комбинировать методы

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

	У 3.2.25	выдерживать температуру подачи
	У 3.2.26	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
	З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
	З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
	З 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
	З 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
	З 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
	З 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
	З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
	З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря,

			используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		3 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		3 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов
		3 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		3 3.2.15	температура подачи соусов
		3 3.2.16	правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента

	У 3.3.07	выбирать, комбинировать способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	применять различные
	У 3.3.08	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом	
	У 3.3.09	замачивать сушеную морскую капусту для набухания	
	У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты	
	У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов	
	У 3.3.12	прослаивать компоненты салата	
	У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов	
	У 3.3.14	заправлять салаты заправками	
	У 3.3.15	доводить салаты до вкуса	
	У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	У 3.3.17	соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов	
	У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос	
	У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
	У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании	
	У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов	
	У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	У 3.3.23	рассчитывать стоимость	
		владеть профессиональной терминологией	
	У 3.3.24	консультировать потребителей,	

			оказывать им помощь в выборе салатов
			Знания:
	3 3.3.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 3.3.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
	3 3.3.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 3.3.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 3.3.05		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
	3 3.3.06		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 3.3.07		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
	3 3.3.08		органолептические способы определения готовности
	3 3.3.09		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
	3 3.3.10		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 3.3.11		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
	3 3.3.12		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		3 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		3 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		3 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		3 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		3 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 3.3.18	правила, техника общения с потребителями
		3 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Н 3.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.06	использовать региональные

		продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов;
	У 3.4.08	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
	У 3.4.09	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
	У 3.4.10	вырезать украшения из овощей, грибов
	У 3.4.11	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
	У 3.4.12	доводить до вкуса
	У 3.4.13	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 3.4.14	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
	У 3.4.15	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на

			вынос
		У 3.4.16	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		У 3.4.17	соблюдать выход при порционировании
		У 3.4.18	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		У 3.4.19	хранить бутерброды, холодные закуски
		У 3.4.20	с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.4.21	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.4.22	рассчитывать стоимость
		У 3.4.23	владеть профессиональной терминологией
		У 3.4.24	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			Знания:
		З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

			инструментов
		3 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		3 3.4.08	органолептические способы определения готовности
		3 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
		3 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		3 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		3 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		3 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 3.4.19	правила, техника общения с потребителями
		3 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		Навыки:
	Н 3.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
	У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые	

		<p>рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
	У 3.5.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 3.5.09	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.10	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 3.5.11	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 3.5.12	соблюдать выход при порционировании
	У 3.5.13	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.14	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

	У 3.5.15	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 3.5.16	рассчитывать стоимость
	У 3.5.17	владеть профессиональной терминологией
	У 3.5.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
	З 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	З 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
	З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	З 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	З 3.5.08	органолептические способы определения готовности
	З 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд,

			кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		3 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		3 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		3 3.5.7	правила, техника общения с потребителями
		3 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		Навыки:
		Н 3.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Н 3.6.01	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
	У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
	У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
	У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
	У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками	

		<p>мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <ul style="list-style-type: none"> – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм
	У 3.6.08	доводить до вкуса
	У 3.6.09	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
	У 3.6.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 3.6.11	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У 3.6.12	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 3.6.13	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	У 3.6.14	соблюдать выход при порционировании
	У 3.6.15	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	У 3.6.16	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности

			пищевых продуктов
		У 3.6.17	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 3.6.19	владеть профессиональной терминологией
		У 3.6.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
			Знания:
		З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

			дичи
		3 3.6.08	органолептические способы определения готовности
		3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		3 3.6.16	правила и порядок расчета с

			потребителем при отпуске продукции на вынос
		3 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		3 3.6.18	правила, техника общения с потребителями
		3 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 4.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами

			чистоты
		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:

		3 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 4.1.09	правила утилизации отходов
		3 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		3 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 4.1.12	условия, сроки, способы

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

		У 4.2.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить сладкие соусы – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		У 4.2.08	использовать и выпекать различные виды готового теста
		У 4.2.09	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
		У 4.2.10	доводить до вкуса
		У 4.2.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.2.12	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.2.13	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.2.14	соблюдать выход при

			порционировании
		У 4.2.15	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		У 4.2.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.17	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 4.2.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.2.19	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.2.20	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

			оборудования, инвентаря инструментов
		3 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		3 4.2.08	органолептические способы определения готовности
		3 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		3 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		3 4.2.14	правила общения с потребителями
		3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		3 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов
		У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.3.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		У 4.3.08	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		У 4.3.09	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки

	У 4.3.10	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
	У 4.3.11	использовать и выпекать различные виды готового теста
	У 4.3.12	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
	У 4.3.13	доводить до вкуса
	У 4.3.14	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.3.16	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 4.3.17	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	У 4.3.18	соблюдать выход при порционировании
	У 4.3.19	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
	У 4.3.20	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.3.21	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 4.3.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.3.23	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

			владеть профессиональной терминологией
		У 4.3.24	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
		З 4.3.08	органолептические способы определения готовности
		З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих

			сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом

		типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
У 4.4.08		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
У 4.4.09		смешивать различные соки с другими ингредиентам
У 4.4.10		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
У 4.4.11		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
У 4.4.12		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
У 4.4.13		готовить лимонады
У 4.4.14		готовить холодные алкогольные напитки
У 4.4.15		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
У 4.4.16		подготавливать пряности для напитков
У 4.4.17		определять степень готовности напитков
У 4.4.18		доводить их до вкуса
У 4.4.19		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
У 4.4.20		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.4.21		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.4.22		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.4.23		соблюдать выход при порционировании
У 4.4.24		выдерживать температуру подачи холодных напитков
У 4.4.25		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности

		готовой продукции
У 4.4.26		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.4.27		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
У 4.4.28		владеть профессиональной терминологией
У 4.4.29		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
З 4.4.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
З 4.4.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
З 4.4.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
З 4.4.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
З 4.4.05		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
З 4.4.06		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
З 4.4.07		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
З 4.4.08		органолептические способы определения готовности
З 4.4.09		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
З 4.4.10		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
З 4.4.11		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров

			для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
		Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		У 4.5.07	выбирать, комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		У 4.5.08	заваривать чай
		У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
		У 4.5.10	готовить кофе на песке
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки
		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков
		У 4.5.16	доводить их до вкуса
		У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.5.19	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании
		У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков
		У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		У 4.5.25	владеть профессиональной

			терминологией
		У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
			Знания:
		З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
		З 4.5.08	органолептические способы определения готовности
		З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента

		3 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		3 4.5.14	правила расчета с потребителями
		3 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке
		3 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение

			посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.03	организация работ в

			кондитерском цехе
		3 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		3 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.09	правила утилизации отходов
		3 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и

			горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 5.1.15	правила оформления заявок на склад
		3 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Навыки:
		Н 5.2.01	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
			Умения:
		У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок
		У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр
	У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,	

		<p>подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 5.2.99	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов
	У 5.2.10	доводить до вкуса, требуемой консистенции
	У 5.2.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.2.12	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
	У 5.2.13	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 5.2.14	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:

		3 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		3 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		3 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
		3 5.2.09	органолептические способы определения готовности
		3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
			Навыки:
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

			прилавка/раздачи
			Умения:
	У 5.3.01		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.3.02		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 5.3.03		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
	У 5.3.04		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
	У 5.3.05		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 5.3.06		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.07		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку

			готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий
		У 5.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.3.09	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.11	соблюдать выход при порционировании
		У 5.3.12	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		У 5.3.15	владеть профессиональной терминологией
		У 5.3.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
			Знания:
		З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

		3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		3 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		3 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке
		3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4.		Навыки:

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	Н 5.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
	У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
	У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
У 5.4.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, 	

			отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий
		У 5.4.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.4.09	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.11	соблюдать выход при порционировании
		У 5.4.12	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		У 5.4.15	владеть профессиональной терминологией
		У 5.4.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	3 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
	3 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
	3 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	3 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	3 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	3 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
	3 5.4.15	техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.5. Осуществлять		Навыки:

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
	Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие веществ
	У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
	У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
	У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
	У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с

			использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабрикат
		У 5.5.08	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 5.5.09	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.5.10	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.11	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.12	соблюдать выход при порционировании
		У 5.5.13	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		У 5.5.15	рассчитывать стоимость
		У 5.5.16	владеть профессиональной терминологией
		У 5.5.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
			Знания:
		З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

			для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями
		3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл	2278	90	1-4
ОД.01	Русский язык	114	6	2
ОД.02	Литература	171	0	2
ОД.03	Иностранный язык	171	0	2
ОД.04	Математика	260	46	2
ОД.05	История	171	0	2
ОД.06	Физическая культура	171	0	2
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72	0	1
ОД.08	Физика	108	0	1
ОД.09	Обществознание	171	0	2
ОД.10	География	60	0	2
ОД.11	Экология	76	0	4
ОД.12	Информатика	108	16	1
ОД.13	Химия	197	18	2
ОД.14	Биология	108	4	1
ОД.15	Родной язык (адыгейский)	100	0	1
ОД.16	Родная литература (адыгейская)	80	0	2
ОД.17	История России	32	0	4
ПА	Промежуточная аттестация	108		
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	2978	1942	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	566	178	1-4
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	54	18	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	54	16	3
ОП.04	Основы калькуляции и учета	36	14	2
ОП.05	Охрана труда	36	10	1
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	58	3
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	60	22	4
ОП.08	Физическая культура	182	2	4
ОП.09	Рисование и лепка/Коммуникативный практикум/Социальная адаптация и основы социально-	34	16	3

	правовых знаний			
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	46	22	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	2412	1764	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	294	206	1-2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	34	12	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62	14	2
УП. 01	Учебная практика	72	72	2
ПП. 01	Производственная практика	108	108	2
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	610	456	2-3
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	12	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	160	48	3
УП. 02	Учебная практика	180	180	3
ПП. 02	Производственная практика	216	216	3
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	422	306	3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66	26	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86	28	3
УП. 03	Учебная практика	144	144	3
ПП. 03	Производственная практика	108	108	3
ПА	Промежуточная аттестация	18		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	454	354	3-4

	десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	10	3
4МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	82	20	4
У4П. 04	Учебная практика	180	180	4
ПП. 04	Производственная практика	144	144	4
ПА	Промежуточная аттестация	12		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	632	442	4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	86	22	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	24	4
УП. 05	Учебная практика	216	216	4
ПП. 05	Производственная практика	180	180	4
ПА	Промежуточная аттестация	24		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		4
Итого (минимальные требования):		5328	2032	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	576	352	3-4
Объем образовательной программы		5904	2384	1-4
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	ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	274	по запросу работодателя ООО «Минотавр», ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ»
2	ПМ.07 Обслуживание гостей в организации питания	302	по запросу работодателя ООО «Минотавр», ООО «Хатти Групп», ООО «ЛАГОНАКИ»

Итого	576	-
--------------	------------	---

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>5. Обработка различными</p>		<p>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	108	3	Кухня организации питания	Шеф-повар, администратор

<p>способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>11. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>						
2	1. Организация рабочих мест,	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	216	5	Кухня организации питания	Шеф-повар, администратор

<p>своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов,</p>		закусок разнообразного ассортимента				
---	--	-------------------------------------	--	--	--	--

<p>материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	вынос						
3	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация</p>	ПМ 03	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	108	6	Кухня организации питания	Шеф-повар, администратор

<p>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.</p> <p>5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
4	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	8	Кухня организации питания; Кондитерский цех	Шеф-повар, администратор

<p>полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>11. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
5	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,</p>	ПМ 05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	180	8	<p>Кухня организации питания; Кондитерский цех</p>	<p>Шеф-повар, администратор</p>

<p>производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>2.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>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.</p> <p>4.Выполнение задания</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>(заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>10.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
---	--	--	--	--	--	--

5.4. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии

их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического	Соответствует СанПиН

	материала	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС
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 ФГОС Соответствует СанПиН

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН

3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	Соответствует ФГОС

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Соответствует СанПиН
2	рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
3	ученические столы и стулья по числу обучающихся	Соответствует СанПиН
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютером	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
3	мультимедийный проектор	Соответствует СанПиН
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	натуральные образцы продуктов, муляжами	Соответствует ФГОС
2	плакаты	Соответствует ФГОС
3	DVD фильмы	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

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
4	комплект акустической системы	Соответствует СанПиН
5	микрофоны	Соответствует СанПиН

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	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	Соответствует СанПиН

	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	
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует СанПиН

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя	Соответствует СанПиН
2	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	Соответствует СанПиН
2	средства аудиовизуализации	Соответствует СанПиН
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный	Соответствует СанПиН

	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	
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Соответствует СанПиН

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях пищевого 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 «Туризм и сфера услуг» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание 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 для подготовки продуктов и приготовления кулинарных изделий	Соответствует СанПиН
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	<p>Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;</p>	Соответствует СанПиН

<p>Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>	
---	--

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место для подготовки продуктов и приготовления кондитерских изделий	Соответствует СанПиН
II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	<p>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</p>	Соответствует СанПиН

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и 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).

Электронная информационно-образовательная среда предоставлена правом одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	1С: Ресторан	ОП.04 Основы калькуляции и учета, ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	1
2	Пакет офисных программ: МойОфис	ОД.12 Информатика ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.04 Основы калькуляции и учета ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	12

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций,

в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО,

а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 35 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

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

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

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

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований

и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта)

Приложение 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

2023г.

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

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера						
	ТФ А/02.3					<i>ПК 5.2</i> <i>ПК 5.3</i> <i>ПК 5.4</i> <i>ПК 5.5</i>
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					<i>ПК 5.1</i>
	ТФ В/02.4					<i>ПК 5.2</i> <i>ПК 5.3</i> <i>ПК 5.4</i> <i>ПК 5.5</i>

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

Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

к ОПОП-П по *профессии*

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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 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 поддержания 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	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного

	водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
Знать	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 294 часов

в том числе в форме практической подготовки - 206 часов

Из них на освоение МДК - 96 часов

в том числе самостоятельная работа – 4 часа

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация 18 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.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01- ОК 11	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	34	12	34	12	2				
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01- ОК 11	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62	14	62	14	2				
	Учебная практика	72	72					72		
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	18								
	Всего:	294	206	96	26	4	18	72		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

8. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349>

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>

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

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

12. 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>

13. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

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

15. 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>

Аннотация к рабочей программе

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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 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 поддержания 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 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

	макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 610 часов

в том числе в форме практической подготовки – 456 часов

Из них на освоение МДК – 196 часов

в том числе самостоятельная работа - 4 часа

практики, в том числе учебная - 180 часов

производственная – 216 часов

Промежуточная аттестация -18 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			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01- ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	12	36	12	2			
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	160	48	160	48	2			

ОК 01- ОК 10									
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	610	456	196	60	4	18	180	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. 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, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 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. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. 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.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

13. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

14. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>

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>

3. 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>

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>

5. 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>

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633>

Аннотация к рабочей программе

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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 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 поддержания 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 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 422 часов

в том числе в форме практической подготовки-306 часов

Из них на освоение МДК – 152 часов

в том числе самостоятельная работа – 4 часа

практики, в том числе учебная – 144 часа

производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация - 18 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			Учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01- ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66	26	66	26	2			
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01- ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86	28	86	28	2			
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	422	306	152	36	4	18	144	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.

2. 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.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

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.

6. 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.

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. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

8. 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.

9. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

10. 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.

11. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

12. 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.

13. 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.

14. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

15. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>

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>

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>

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>

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>

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

8. 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>

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633>

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.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 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 поддержания 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 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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; 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, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 454 часов

в том числе в форме практической подготовки – 354 часов

Из них на освоение МДК – 118 часов

в том числе самостоятельная работа – 4 часа

практики, в том числе учебная - 180 часов

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация - 12 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.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01-ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	10	36	10	2			
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01-ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	82	20	82	20	2			
	Учебная практика	180	180			2		180	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	454	354	118	30	4	12	180	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.

7. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 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. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.

10. 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.

11. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.

12. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>

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

3. 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>

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262>

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263>

6. 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>

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

8. 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>

9. 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>

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. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>

Аннотация к рабочей программе

**профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих 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 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 поддержания 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 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 632 часов

в том числе в форме практической подготовки – 442 часа

Из них на освоение МДК – 212 часов

в том числе самостоятельная работа – 4 часа

практики, в том числе учебная – 216 часов

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация 24 часа

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.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 01-ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	86	22	86	22	2			
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 01-ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	24	126	24	2			
	Учебная практика	216	216					216	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	24							
	Всего:	632	442	608	212	4	24	216	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Технического оснащения и организации рабочего места,
Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:
учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

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.

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.

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

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. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

10. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

11. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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>

2. 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>

3. 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>

4. 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>

5. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, 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>

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>

7. 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>

Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины ОП.1 Основы микробиологии,
физиологии питания, санитарии и гигиены**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. кондитер.

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

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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>пищи в процессе пищеварения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативноправовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	18

в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	18
Самостоятельная работа	2
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: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с.
6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021.-448 с.
7. 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.
8. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246>

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>

5. 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>

6. 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>

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

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	54
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	16
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 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. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

4. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.

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

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832>.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>.

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

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.3 Основы калькуляции и учета

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.3 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.3 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок

		<p>составления;</p> <ul style="list-style-type: none">-правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;-методику осуществления контроля за товарными запасами;-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	21
практические занятия	14
Самостоятельная работа	1
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: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/471510>.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806>.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805>.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315>.

5. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149>.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.4 Охрана труда

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.4 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.4 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36

в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	35
практические занятия	10
Самостоятельная работа	1
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 и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Основные печатные 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.

2. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с.

3. 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>.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591>.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/450689>.

5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630>.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.5 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.5 Иностраный язык в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.5 Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания,</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и</p>

	<p>выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	58
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964..>

2. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>

3. . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный / — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.6 Безопасность жизнедеятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.6 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.6 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и 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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военнучетные 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	60
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
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 и охраны труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Основные электронные издания

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

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

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П.

Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный //— URL: <https://urait.ru/bcode/489702>.

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный //— URL: <https://urait.ru/bcode/492045>.

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный //— URL: <https://urait.ru/bcode/491016>

6. 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>.

7. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный //— URL: <https://urait.ru/bcode/489671>.

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. — Москва: Академия, 2020. — 208 с.

9. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

10. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: Академия, 2021. — 368 с.

12. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/491731>

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.7 Физическая культура

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.7 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.7 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 08-10.

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 01-06, ОК 08-10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	182
в т.ч. в форме практической подготовки	2
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	168
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083>

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/491838>

4. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/453245>

5. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624>

6. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богашенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // — URL: <https://urait.ru/bcode/489849>

7. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215>

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины ОП.8/А.1 Социальная адаптация и основы
социально-правовых знаний**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.8/А.1 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.8/А.1 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- ОК 10.

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 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК7. ОК 8. ОК9. ОК 10.	использовать нормы позитивного социального поведения, использовать свои права адекватно законодательству, обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью, анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации, составлять необходимые заявительные документы, составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве, использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	механизмы социальной адаптации, основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов, основы гражданского и семейного законодательства, основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов, основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования, функции органов труда и занятости населения.

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	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

«Безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- компьютерная справочная правовая система

3.2.1. Основные печатные издания

1. Казанцев С.Я. «Основы права (для СПО). Учебник» Издательство: "Юстиция", 2017. – 916 с. (Серия : Профессиональное образование). — ISBN: 978-5-4365-1233-4

2. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо /В. В. Румынина. - 11-е изд. - Москва : Академия, 2016 - 224 с. - (Профессиональное образование).- в интернет-магазине 1147 руб - ISBN 978-5-4468-2764-0

3. Основы права: учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 409 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5001-4.

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины ОП.9 Основы финансовой грамотности
и предпринимательской деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.9 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.9 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- ОК 07

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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять на практике правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок)	правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок)

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	46
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 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>

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>

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>

3.2.2 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>

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>

2 Жданова А.О., Зятков 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>

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея «Майкопский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Наименование специальности: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар Кондитер

Форма обучения: очная

Майкоп, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	13
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	16
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	31

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Таблица 1 Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>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);</p> <p>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;</p> <p>Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);</p> <p>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);</p> <p>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 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);</p> <p>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).</p>
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 здоровьесориентирующее; -Трудовое, политехническое направление системы воспитания. Профессиональное самоопределение обучающихся. Студенческое самоуправление в системе воспитания; -Духовно-нравственное направление системы воспитания. Волонтерская деятельность;

	-Гражданско-патриотическое, правовое; -Экологическое направление системы воспитания; -Эстетическое, культурно-творческое; -Экономическое, бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство).
Сроки реализации программы; год начала подготовки	на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев; 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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных 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 Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Л1-Л8, Л13-14, Л18, Л19-23
ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров	Л2-Л3, Л7-8, Л13-ЛР14, Л17-23
ОП.3 Основы калькуляции и учета	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ОП.4 Охрана труда	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ОП.5 Иностраный язык в профессиональной деятельности	Л5, Л8, Л11, Л13, Л17
ОП.6 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 2, ЛР -11, ЛР 13-ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22, ЛР26
ОП.7 Физическая культура	Л6-8, Л9, ЛР13-14, Л16, Л20-22, Л 26
ОП.8/А.1/А.2 Рисование и лепка/Коммуникативный практикум/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 3, 4, ЛР13, 14, ЛР18, ЛР23-24
ОП.9 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ЛР 3, 4, ЛР13, 14, ЛР18, ЛР23-24
ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Л5, Л8, Л11, Л13-Л26
ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	ЛР5, ЛР8-ЛР10, ЛР13-ЛР15, ЛР17-19; ЛР 19-24
ПМ.07 Обслуживание гостей в организации питания	ЛР5, ЛР8-ЛР10, ЛР13-ЛР15, ЛР17-19; ЛР 19-24

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	
			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 ППСЗ 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	чел.				

	суицид или погибших в ходе неправомерных действий («зацеперы» и др.)					
--	---	--	--	--	--	--

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

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.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса в колледже соответствует требованиям к учебно-методическому обеспечению образовательной программы, 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 колледж располагает следующими возможностями и ресурсами: учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
специальности 43.01.09 Поварское и кондитерское дело
на период 2023-2024гг.

Майкоп, 2023

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний	1 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
2	День окончания Второй мировой войны	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 3, 8, 9, 10
10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий учебный процесс, заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория колледжа Территория предприятия	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора, курирующий учебный процесс Заместитель директора, курирующий воспитание Представитель профессии	ЛР 13, 14, 15, 16
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7
ОКТАБРЬ					

1	День пожилых людей	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 4, 5, 6
5	День Учителя	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 2, 4
30	День памяти жертв политических репрессий	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 4, 5, 8, 11
НОЯБРЬ					
4	День народного единства	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11
5	День матери	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 12
ДЕКАБРЬ					
9	День Героев Отечества	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6
12	День Конституции Российской Федерации	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3
ЯНВАРЬ					
1	Новый год	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
27	День снятия блокады Ленинграда	1 курс		Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 5, 6, 7
ФЕВРАЛЬ					
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7
8	День российской науки	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 5, 4

23	День защитников Отечества	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 5, 6, 7
МАРТ					
8	Международный женский день	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 11, 12
18	День воссоединения Крыма с Россией	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 8
АПРЕЛЬ					
12	День космонавтики	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 2, 3, 4, 5
МАЙ					
1	Праздник весны и труда	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 4, 5
9	День Победы	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 5, 6, 7
24	День славянской письменности и культуры	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 4, 5
26	День российского предпринимательства	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 2
ИЮНЬ					

1	Международный день защиты детей	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12
5	День эколога	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 4, 5
6	Пушкинский день России	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5
12	День России	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
22	День памяти и скорби	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 5
27	День молодежи	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
ИЮЛЬ					
8	День семьи, любви и верности	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 9, 10, 12
АВГУСТ					
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7
27	День российского кино	1 курс	Кинотеатр	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 2, 3, 5, 11

Приложение 5
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

		из рыбы и нерыбного водного сырья
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД. 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

		<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>
ВД. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
ВД. 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	ПМ. 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</p>	<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>ВД. 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</p>	<p>ПМ. 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</p>	<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

		ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
--	--	--

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 основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд,	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента
4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

Приложение 6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование 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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеРеспублики Адыгея «Майкопский политехнический техникум

наименование образовательной организации

Содержание

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

Раздел 2. Планируемые результаты освоения

дополнительного профессионального блока

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

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

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

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

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

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

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

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя (ей)	
		Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни (цифровой модуль)	Обслуживание гостей в организации питания
33.011 Повар			
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 6.1	
	A/02.3	ПК 6.2	
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 6.1	
	B/02.4	ПК 6.2	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5	ПК 6.3, ПК 6.9	
	C/02.5	ПК 6.4, ПК 6.9	
	C/03.5	ПК 6.4, ПК 6.9	
33.010 Кондитер			
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3	ПК 6.5	
	A/02.3	ПК 6.6	
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4	ПК 6.5	
	B/02.4	ПК 6.6	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5	ПК 6.7 ПК 6.8	
	C/02.5	ПК 6.7 ПК 6.8	
	C/03.5	ПК 6.7 ПК 6.8	
33.013 Официант, бармен			
ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	A/01.3		ПК 7.1 ПК 7.2
	A/02.3		ПК 7.1

организации питания			ПК 7.2
	A/03.3		ПК 7.1 ПК 7.2
	A/04.3		ПК 7.1 ПК 7.2
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	B/01.4		ПК 7.1 ПК 7.2
	B/02.4		ПК 7.1 ПК 7.2
	B/03.4		ПК 7.1 ПК 7.2
	B/04.4		ПК 7.1 ПК 7.2
	B/05.4		ПК 7.1 ПК 7.2

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

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

Корпоративные компетенции ¹	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 11
Ориентироваться на конечный результат КК.03	«->»	«+»	«->»	ОК 01, ОК 02, ОК 03

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

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

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 (цифровой модуль)	ПК 6.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни		Навыки:
		Н.6.1.01	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.6.1.01	выполнять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
		У.6.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для приготовления национальных блюд кавказской кухни
		У.6.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У.6.1.04	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У.6.1.05	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У.6.1.06	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3.6.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кавказской кухни
		3.8.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		3.6.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

			(система ХАССП)
		3.6.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления и правила ухода за ними
		3.6.1.05	последовательность выполнения технологических операций
		3.6.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3.6.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3.6.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, хранение национальных блюд кавказской кухни		Навыки:
		Н.6.2.01	выполнения приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни
			Умения:
		У.6.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение блюд кавказской кухни
		У.6.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У.6.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У.6.2.04	распознавать недоброкачественные продукты
		У.6.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав блюд в соответствии с рецептурой
		У.6.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У.6.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У.6.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по	

			безопасности (ХАССП)
		У.6.2.09	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.6.2.10	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У.6.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У.6.2.12	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления
		У.6.2.13	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления с учетом норм взаимозаменяемости
		У.6.2.14	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У.6.2.15	проверять качество готовых блюд
		У.6.2.16	контролировать, организовывать хранение блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		3.6.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации блюд кавказской кухни
		3.6.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления
		3.6.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления блюд
		3.6.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении блюд
		3.6.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3.6.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки
		3.6.2.07	требования к безопасности хранения блюд
			Навыки:
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Н.6.3.01	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.6.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У.6.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У.6.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.6.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд
	У.6.3.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд национальных блюд кавказской кухни
	У.6.3.06	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.6.3.07	организовывать приготовление в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	У.6.3.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
	У.6.3.09	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У.6.3.10	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
У.6.3.11	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов	

			обслуживания
		У.6.3.12	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы
		У.6.3.13	вести учет реализованных блюд с прилавка/раздачи
		У.6.3.14	консультировать потребителей
		У.6.3.15	владеть профессиональной терминологией, оказывать помощь в выборе блюд
			Знания:
		З.6.3.01	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.6.3.02	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.6.3.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З.6.3.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд
		З.6.3.05	варианты подбора пряностей и приправ
		З.6.3.06	современные, инновационные методы приготовления блюд
		З.6.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления блюд
		З.6.3.08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З.6.3.09	техника порционирования, варианты оформления сложных блюд из мяса, домашней птицы для подачи
		З.6.3.10	методы сервировки и способы подачи блюд
			Навыки:
	ПК 6.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур национальных блюд кавказской кухни, в том числе	Н.6.4.01	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.6.4.02	разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров
	Н.6.4.03	координация выполнения заданий работниками кухни организации питания
		Умения:
	У.6.4.01	составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	У.6.4.02	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
	У.6.4.03	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У.6.4.04	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов
	У.6.4.05	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У.6.4.06	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
	У.6.4.07	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	У.6.4.08	Разрабатывать график работы членов бригады поваров
	У.6.4.09	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров
	У.6.4.10	Распределять задания между работниками бригады поваров
	У.6.4.11	Определять потребность в обучении работников бригады поваров
		Знания:
	З.6.4.01	Технологии в молекулярной кухне
	З.6.4.02	Правила эксплуатации кухонных роботов
	З.6.4.03	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	З.6.4.04	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
З.6.4.05	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой	

			группы
	3.6.4.06		Методы разрешения конфликтных ситуаций
ПК 6.5 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.			Навыки:
	Н.6.5.01		Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Н.6.5.02		Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
			Умения:
	У.6.5.01		Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	У.6.5.02		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	У.6.5.03		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
			Знания:
	3.6.5.01		Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
	3.6.5.02		Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
	3.6.5.03		Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
3.6.5.04		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 6.6. Осуществлять приготовление, хранение теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции			Навыки:
	Н.6.6.01		Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции
	Н.6.6.02		Изготовление и оформление кондитерской продукции

			национальных кухонь
			Умения:
		У.6.6.01	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции
		У.6.6.02	Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
		У.6.6.03	Готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального
		У.6.6.04	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
		У.6.6.05	Составлять калькуляцию продукции кондитерского производства
			Знания:
		З.6.6.01	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
		З.6.6.02	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
		З.6.6.03	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			Навыки:
		Н.6.7.01	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
		Н.6.7.02	Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении
			Умения:
		У.6.7.01	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
		У.6.7.02	Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
		У.6.7.03	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской продукции
		У.6.7.04	Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
		У.6.7.05	Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров
	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

			трудовой дисциплины, в том числе хищения
		У.6.7.06	Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
			Знания:
		3.6.7.01	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		3.6.7.02	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
		3.6.7.03	Технологии обучения на рабочих местах
		3.6.7.04	Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
			Навыки:
		Н.6.8.01	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции
		Н.6.8.02	Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
			Умения:
		У.6.8.01	Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
		У.6.8.02	Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
		У.6.8.03	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
			Знания:
		3.6.8.01	Современные технологии контроля организации кондитерского производства
		3.6.8.02	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности
		3.6.8.03	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
			Навыки:
		Н.6.8.01	решать профессиональные задачи с использованием профессионально-ориентированного информационно-коммуникационных технологий
		Н.6.8.02	использовать цифровые средства для эффективного решения профессиональных задач
		Н.6.8.03	использовать соответствующую автоматизированную систему для решения основных задач своей
	ПК 6.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, кондитерской продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
	ПК 6.9 Использовать ключевые компетенции цифровой экономики в профессиональной деятельности		

			профессиональной деятельности
		Н.6.8.04	способность реализовать профессиональные решения через творчество, инновации и оценку рисков, а также способности планировать и управлять проектами
			Умения:
		У.6.8.01	работать с персональной вычислительной техникой, с файловой системой, со стандартными средствами просмотра текстовой и графической информации
		У.6.8.02	использовать в цифровой среде различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
		У.6.8.03	подбирать способы решения профессиональных задач и средства личностного развития, в том числе с использованием цифровых средств
		У.6.8.04	структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации
		У.6.8.05	использовать современное программное обеспечение для решения профессиональных задач
			Знания:
		3.6.8.01	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
		3.6.8.02	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		3.6.8.03	методы генерирования, обработки, хранения, передачи данных, а также в цифровых компьютерных технологиях
		3.6.8.04	функции и возможности современных средств и устройств информатизации
		3.6.8.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств
	ПК 7.1		Навыки:

Обслуживание гостей в организации питания	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Н.7.1.01	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		Н.7.1.02	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию гостей
		Н.7.1.03	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
			Умения:
		У.7.1.01	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
		У.7.1.02	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		У.7.1.03	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		У.7.1.04	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
		У.7.1.05	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
		У.7.1.06	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
		У.7.1.07	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
		У.7.1.08	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
		У.7.1.09	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У.7.1.10	Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
		У.7.1.11	Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
		У.7.1.12	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
		У.7.1.13	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
		У.7.1.14	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование инвентарь
		У.7.1.15	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
		Знания:	
	3.7.1.01	Порядок и правила подготовки зала к	

			обслуживанию гостей
		3.7.1.02	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
		3.7.1.03	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
		3.7.1.04	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
		3.7.1.05	Характеристика столовой посуды, приборов
		3.7.1.06	Правила и техника подачи блюд и напитков
		3.7.1.07	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
		3.7.1.08	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
		3.7.1.09	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
		3.7.1.10	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
		3.7.1.11	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		3.7.1.12	Виды оборудования и инвентаря
	ПК 7.2 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания		Навыки:
		Н.7.2.01	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
		Н.7.2.02	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных
			Умения:
		У.7.2.01	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
		У.7.2.02	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
		У.7.2.03	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
		У.7.2.04	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
			Знания:
		З.7.2.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З.7.2.02	Технологии контроля посредством специализированного программного

			обеспечения
		3.7.2.03	Технологии управления персоналом
		3.7.2.04	Технологии управления изменениями в организации
		3.7.2.05	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	Курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок Общество с ограниченной ответственностью «Хатти Групп», Общество с ограниченной ответственностью «ЛАГОНАКИ»	576	352	4
ПМ.00	Профессиональный цикл	576	352	4
ПМ.06	Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	274	144	4
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни	40	14	4
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни	76	14	4
МДК.06.03	Модуль по освоению компетенций цифровой экономики	32	8	4
УП.06	Учебная практика	72	72	4

ПП.06	Производственная практика	36	36	4
ПА	Промежуточная аттестация	18	0	4
ПМ.07	Обслуживание гостей в организации питания	302	208	3
МДК.07.01	Организация обслуживания гостей и предоставление услуг на предприятии питания	62	28	3
МДК.07.02	Обслуживания гостей на предприятии питания	78	36	3
УП.07	Учебная практика	72	72	3
ПП.07	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	18	0	3
Итого:		576	352	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	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами	ПМ 06	Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни	36	8	Кухня предприятия питания; Кондитерский цех	

<p>стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>5. Организация хранения продуктов,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>6.Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>7.Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Организация хранения готовых блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	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 07	Обслуживание гостей в организации питания	72	5	Банкетный Зал, Торговый Зал	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.06 Организация и ведение процессов приготовления
национальных блюд кавказской кухни»**

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 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 (цифровой модуль)» 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 06	Организация и ведение процессов приготовления национальных блюд кавказской кухни
ПК 6.1.	ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, хранение национальных блюд кавказской кухни.
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов национальных блюд кавказской кухни, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.5	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, хранение теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.
ПК 6.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов, кондитерской продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.9.	Использовать ключевые компетенции цифровой экономики в профессиональной деятельности
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.6.1.01	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.6.2.01	выполнения приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни
	Н.6.3.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н.6.4.01	разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н.6.4.02	разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров
	Н.6.4.03	координация выполнения заданий работниками кухни организации
	Н.6.5.01	подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Н.6.5.02	подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
	Н.6.6.01	оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции
	Н.6.6.02	изготовление и оформление кондитерской продукции национальных кухонь
	Н.6.7.01	оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады
	Н.6.7.02	определение потребности работников бригады кондитеров в бригады кондитеров в обучении
	Н.6.8.01	разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции
	Н.6.8.02	распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
	Н.6.9.01	решать профессиональные задачи с использованием профессионально-ориентированного информационно-коммуникационных технологий
	Н.6.9.02	использовать цифровые средства для эффективного решения профессиональных задач
	Н.6.9.03	использовать соответствующую автоматизированную систему для

		решения основных задач своей профессиональной деятельности
	Н. 6.9.04	способность реализовать профессиональные решения через творчество, инновации и оценку рисков, а также способности планировать и управлять проектами
Уметь	У.6.1.01	выполнять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
	У.6.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для приготовления национальных блюд кавказской кухни
	У.6.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У.6.1.04	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У.6.1.05	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У.6.1.06	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У.6.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение блюд кавказской кухни
	У.6.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У.6.2.03	организовывать их хранение до момента использования
	У.6.2.04	распознавать недоброкачественные продукты
	У.6.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав блюд в соответствии с рецептурой
	У.6.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У.6.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У.6.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
	У.6.2.09	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.6.2.10	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
	У.6.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
	У.6.2.12	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления
	У.6.2.13	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления с учетом норм взаимозаменяемости
	У.6.2.14	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
	У.6.2.15	проверять качество готовых блюд
	У.6.2.16	контролировать, организовывать хранение блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
	У.6.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У.6.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на

		производстве
У.6.3.03		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У.6.3.04		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд
У.6.3.05		использовать региональное сырье, продукты для приготовления блюд национальных блюд кавказской кухни
У.6.3.06		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.6.3.07		организовывать приготовление в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У.6.3.08		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
У.6.3.09		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У.6.3.10		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У.6.3.11		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У.6.3.12		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы
У.6.3.13		вести учет реализованных блюд с прилавка/раздачи
У.6.3.14		консультировать потребителей
У.6.3.15		владеть профессиональной терминологией, оказывать помощь в выборе блюд
У.6.4.01		составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
У.6.4.02		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
У.6.4.03		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У.6.4.04		Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
У.6.4.05		Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
У.6.4.06		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
У.6.4.07		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
У.6.4.08		Разрабатывать график работы членов бригады поваров
У.6.4.09		Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров
У.6.4.10		Распределять задания между работниками бригады поваров
У.6.4.11		Определять потребность в обучении работников бригады поваров
У.6.5.01		Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
У.6.5.02		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
У.6.5.03		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции

	У.6.6.01	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской продукции
	У.6.6.02	Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
	У.6.6.03	Готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	У.6.6.04	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	У.6.6.05	Составлять калькуляцию продукции кондитерского производства
	У.6.7.01	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
	У.6.7.02	Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
	У.6.7.03	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской продукции
	У.6.7.04	Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
	У.6.7.05	Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения
	У.6.8.01	Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
	У.6.8.02	Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
	У.6.8.03	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
	У.6.9.01	работать с персональной вычислительной техникой, с файловой системой, со стандартными средствами просмотра текстовой и графической информации
	У.6.9.02	использовать в цифровой среде различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
	У.6.9.03	подбирать способы решения профессиональных задач и средства личностного развития, в том числе с использованием цифровых средств
	У.6.9.04	структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации
	У.6.9.05	использовать современное программное обеспечение для решения профессиональных задач
Знать	3.6.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кавказской кухни
	3.6.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
	3.6.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	3.6.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления и правила ухода за ними
	3.6.1.05	последовательность выполнения технологических операций
	3.6.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	3.6.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	3.6.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	3.6.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации блюд кавказской кухни
	3.6.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления
	3.6.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления блюд
	3.6.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	инструментов, посуды, используемых при приготовлении блюд
3.6.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
3.6.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки
3.6.2.07	требования к безопасности хранения блюд
3.6.3.01	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
3.6.3.02	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
3.6.3.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
3.6.3.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд
3.6.3.05	варианты подбора пряностей и приправ
3.6.3.06	современные, инновационные методы приготовления блюд
3.6.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления блюд
3.6.3.08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3.6.3.09	техника порционирования, варианты оформления сложных блюд из мяса, домашней птицы для подачи
3.6.3.10	методы сервировки и способы подачи блюд
3.6.4.01	Технологии в молекулярной кухне
3.6.4.02	Правила эксплуатации кухонных роботов
3.6.4.03	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
3.6.4.04	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
3.6.4.05	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
3.6.4.06	Методы разрешения конфликтных ситуаций
3.6.5.01	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
3.6.5.02	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
3.6.5.03	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
3.6.5.04	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
3.6.6.01	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
3.6.6.02	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
3.6.6.03	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
3.6.7.01	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
3.6.7.02	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
3.6.7.03	Технологии обучения на рабочих местах
3.6.7.04	Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены

	3.6.8.01	Современные технологии контроля организации кондитерского производства
	3.6.8.02	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности
	3.6.8.03	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	У.6.9.01	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.6.9.02	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	У.6.9.03	методы генерирования, обработки, хранения, передачи данных, а также в цифровых компьютерных технологиях
	У.6.9.04	функции и возможности современных средств и устройств информатизации
	У.6.9.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 274 часов

в том числе в форме практической подготовки 144 часов.

Из них на освоение МДК 148 часов;

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 36 часов

Промежуточная аттестация 18 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			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 - ПК 6.8; 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	40	14	40	14	2			
ПК 6.1 - ПК 6.8; 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	76	14	76	14	2			
ПК 6.9; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 3. Модуль по освоению компетенций цифровой экономики	32	8	32	8	2			

	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	274	144	148	36	6	18	72	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		40/ 14		
МДК.06.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		40/14		
Тема 1 Введение	Содержание	2		
	1 Национальная кулинария как часть национальной кухни		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК 04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 - 3. 6.1.08 У.6.1.01- У.6.1.06 Н.6.1.01
	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	6		
	1 Классификация холодных блюд и закусок из кавказской кухни: мясные, овощные, молочные, рыбные		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08 У.6.1.01- У.6.1.06 Н.6.1.01
	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	2		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из кавказской кухни	1	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04,	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08

	Практическое занятие 2. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд и закусок из кавказской кухни	1	ОК 09 КК 01-КК 06	У.6.1.01- У.6.1.06 Н.6.1.01
Тема 3. Организация процессов приготовления и оформление первых блюд национальной кавказской кухни	Содержание	6		
	1. Классификация и пищевая ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления первых блюд кавказской кухни		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08 У.6.1.01- У.6.1.06 Н.6.1.01
	2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении первых блюд кавказской национальной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению первых блюд национальной кавказской кухни	1	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08 У.6.1.01- У.6.1.06 Н.6.1.01
	Практическое занятие 4. Подготовка сырья для приготовления первых блюд национальной кавказской кухни	1		
	Практическое занятие 5. Организация работы горячего цеха	1		
Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1			
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 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08 У.6.1.01- У.6.1.06 Н.6.1.01
	2.Классификация, подбор сырья и специй для приготовления вторых горячих блюд кавказской кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению вторых блюд кавказской кухни	1		
Практическое занятие 12.Правила подготовки продуктов к	1			

	использованию			
	Практическое занятие 13. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования продуктов	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 6.5-ПК 6.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08 3. 6.4.01 – 3. 6.4.06 У.6.1.01- У.6.1.06 У.6.4.01- У.6.4.11 Н.6.4.01- Н.6.4.03
	2. Ассортимент сложных десертов. Варианты комбинирования, сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления десертов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению десертов и изделий из теста кавказской кухни	2	ПК 6.5-ПК 6.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.1.01 – 3. 6.1.08 3. 6.4.01 – 3. 6.4.06 У.6.1.01- У.6.1.06 У.6.4.01- У.6.4.11 Н.6.4.01- Н.6.4.03	
Тема 6. Организация процессов приготовления кондитерской	Содержание	4		
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления кондитерской продукции		ПК 6.5-ПК 6.8 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.4.01 – 3. 6.4.06 3. 6.5.01 – 3. 6.5.04
2. Виды необходимого технологического оборудования для				

продукции	приготовления кондитерской продукции			3. 6.6.01 –
	3. Ассортимент кондитерской продукции			3. 6.6.03 3. 6.7.01 – 3. 6.6.04 3. 6.8.01 – 3. 6.8.03 У.6.4.01- У.6.4.11; У.6.5.01- У.6.5.03; У.6.6.01- У.6.6.05; У.6.7.01- У.6.7.06; У.6.8.01- У.6.8.03; Н.6.4.01- Н.6.4.03; Н.6.5.01- Н.6.5.02; Н.6.6.01- Н.6.6.02; Н.6.7.01- Н.6.7.02; Н.6.8.01- Н.6.8.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 17. Организация рабочего места повара по приготовлению, оформлению кондитерской продукции	1	ПК 6.5-ПК 6.8 ОК 01-ОК04,	3. 6.4.01 – 3. 6.4.06
	Практическое занятие 18. Подготовка сырья для приготовления	1	ОК 09	3. 6.5.01 –

	кондитерской продукции		КК 01-КК 06	3. 6.5.04 3. 6.6.01 – 3. 6.6.03 3. 6.7.01 – 3. 6.6.04 3. 6.8.01 – 3. 6.8.03 У.6.4.01- У.6.4.11; У.6.5.01- У.6.5.03; У.6.6.01- У.6.6.05; У.6.7.01- У.6.7.06; У.6.8.01- У.6.8.03; Н.6.4.01- Н.6.4.03; Н.6.5.01- Н.6.5.02; Н.6.6.01- Н.6.6.02; Н.6.7.01- Н.6.7.02; Н.6.8.01- Н.6.8.02
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря,		2		

инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1.				
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		76 / 14		
МДК.06.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации национальных блюд кавказской кухни		76 / 14		
Тема 1. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок кавказской кухни: мясные, овощные, молочные, рыбные	Содержание	8		
	1. Продукты и сырье, используемые для приготовления холодных блюд и закусок кавказской кухни		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.2.01 - 3. 6.2.08 У.6.2.01- У.6.2.06 Н.6.2.01
	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	4		
Практическое занятие 1. Процесс приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Кавказа	4	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.2.01 - 3. 6.2.08 У.6.2.01- У.6.2.06 Н.6.2.01	
Тема 2. Приготовление и оформление первых блюд национальной кавказской кухни	Содержание	14		
	Продукты и сырье, используемые для приготовления первых блюд кавказской национальной кухни		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.3.01 - 3. 6.3.08 У.6.3.01- У.6.3.06 Н.6.3.01
	Технологический процесс приготовления и оформления различных первых блюд кавказской национальной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
Практическое занятие 2. Процесс приготовления первых блюд кухни народов Кавказа	4	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09	3. 6.3.01 - 3. 6.3.08 У.6.3.01-	

			КК 01-КК 06	У.6.3.06 Н.6.3.01
Тема 3. Технология приготовления, оформление, подача вторых блюд кавказской кухни.	Содержание	14		
	Продукты и сырье, используемые для приготовления вторых блюд кавказской кухни		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.4.01 - 3. 6.4.08 У.6.4.01- У.6.4.06 Н.6.4.01
	Технологический процесс приготовления и оформление вторых блюд кавказской кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
Практическое занятие 3. Процесс приготовления вторых блюд кухни народов Кавказа	1	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.4.01 - 3. 6.4.08 У.6.4.01- У.6.4.06 Н.6.4.01	
Тема 4. Технология приготовления десертов и изделий из теста.	Содержание	14		
	Подготовка компонентов для теста (просеивание муки, разведение дрожжей, растворение соли, сахара). Замес теста. Брожение теста, разделка теста.		ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.5.01 - 3. 6.5.08 У.6.5.01- У.6.5.06 Н.6.5.01
	Технологический процесс приготовления десертов и изделий из теста кавказской национальной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
Практическое занятие 4. Процесс приготовления десертов и изделий из теста кухни народов Кавказа	2	ПК 6.1-ПК 6.4 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 6.5.01 - 3. 6.5.08 У.6.5.01- У.6.5.06 Н.6.5.01	
Тема 5 Технологический процесс	Содержание	10		
	Подготовка компонентов для приготовления кондитерской продукции		ПК 6.5-ПК 6.8 ОК 01-ОК04,	3. 6.6.01 - 3. 6.6.08

приготовления кондитерской и продукции	Технологический процесс приготовления кондитерской продукции		ОК 09 КК 01-КК 06	У.6.601- У.6.6.06 Н.6.6.01 З. 6.4.01 – З. 6.4.06
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 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.		2		
Раздел 3. Модуль по освоению компетенций цифровой экономики		32 /4		
МДК.08.03 Модуль по освоению компетенций цифровой экономики				
Тема 1.1. Освоение универсальных цифровых компетенций	Содержание 1. Работа с офисными пакетами (MS Office, Open Office) 2. Работа с базами данных 3. Работа с изображениями, графическими редакторами 4. Работа с персональной информацией в сети Интернет	6	ПК 6.9, ОК 02, ОК 09, КК.01, КК.05	З. 6.9.01 У.6.9.01 Н.6.9.01
Тема 1.2. Саморазвитие в условиях неопределенности	Содержание 1. Управление информацией и данными 2. Коммуникация и кооперация в цифровой среде 3. Креативное мышление 4. Критическое мышление	8	ПК 6.9, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, КК.01, КК.04	З. 6.9.02 З. 6.9.03 З. 6.9.04 У.6.9.04 Н.6.9.02 Н.6.9.04
В том числе практических занятий		4		

	1. Практическое занятие 1 “Практикум по автоматизированному управлению данными”	1	ПК 6.9, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, КК.01, КК.04	З. 6.9.03 З. 6.9.04
	2. Практическое занятие 2 “Этика и коммуникация в цифровой среде: цифровая гигиена”	1		У.6.9.02 У.6.9.04
	3. Практическое занятие 3 “Технология развития критического и креативного мышления”	2		Н.6.9.02 Н.6.9.04
Тема 1.3. Введение в проектную деятельность	Содержание	8		
	1. Определение цели проекта, разработка концепции		ПК 6.9, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, КК.01, КК.04, КК.05	З. 6.9.04
	2. Оценка и приоритеты. Прототип проекта			З. 6.9.05
	3. Ресурсы проекта. Тендеры и закупки			У.6.9.03
	4. Взаимодействие в команде проекта			У.6.9.05 Н.6.9.03 Н.6.9.04
	В том числе практических занятий	4		
	1. Практическое занятие 1 “Формирование цели по SMART”	1	ПК 6.9, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, КК.01, КК.04,	З. 6.9.04
	2. Практическое занятие 2 “Определение ключевых причин для запуска проекта и возможные риски”	1		З. 6.9.05 У.6.9.03
	4. Практическое занятие 4 “Конструктивное общение в команде”	2		У.6.9.05 Н.6.9.03 Н.6.9.04

			КК.05	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		4		
1. Подбор материалов, подготовка к практическим работам				
2. Поиск и анализ информации в интернет-источниках				
Учебная практика		72		
Виды работ				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления.				
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.				

<p>10. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в</p>	36		

<p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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</p>			
Всего	256		

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 Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

11 Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, 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 Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, 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 рецептов 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 рецептов 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
<p>ПК 6.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления национальных блюд кавказской кухни</p>	<p>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</p> <p>выполнения приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни</p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, хранение национальных блюд кавказской кухни.</p>	<p>выполнение приготовления и хранения национальных блюд кавказской кухни</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>выполнение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации национальных блюд кавказской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

обслуживания.		
ПК 6.4. 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 6.5 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 6.6. 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 6.7. 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 6.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в	

полуфабрикатов, кондитерской продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников	
ПК 6.9.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
ОК 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	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
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	эффективность использования информационно-коммуникационных	

технологии в профессиональной деятельности.	технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Обслуживание гостей в организации питания»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

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.07 Обслуживание гостей в организации питания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «ВД 7 Обслуживание гостей в организации питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	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 07	Обслуживание гостей в организации питания
ПК 7.1.	ПК 9.1 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 7.2.	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.7.1.01	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Н.7.1.02	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию гостей
	Н.7.1.03	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
	Н.7.2.01	Контроль качества обслуживания гостей организации

		питания
	Н.7.2.02	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных
	Н.7.2.03	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
уметь	У.7.1.01	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
	У.7.1.02	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	У.7.1.03	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
	У.7.1.04	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
	У.7.1.05	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
	У.7.1.06	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
	У.7.1.07	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
	У.7.1.08	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
	У.7.1.09	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У.7.1.10	Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
	У.9.1.11	Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	У.7.1.12	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
	У.7.1.13	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	У.7.1.14	Содержать в рабочем состоянии оборудование инвентарь
	У.7.1.15	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
уметь	У.7.2.01	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
	У.7.2.02	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
	У.7.2.03	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
	У.7.2.04	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
Знать	З.7.1.01	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	З.7.1.02	Правила и виды расстановки мебели в зале организации

		питания
3.7.1.03		Виды сервировки стола при обслуживании гостей
3.7.1.04		Виды и назначение ресторанных аксессуаров
3.7.1.05		Характеристика столовой посуды, приборов
3.7.1.06		Правила и техника подачи блюд и напитков
3.7.1.07		Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
3.7.1.08		Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
3.7.1.09		Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
3.7.1.10		Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
3.7.1.11		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
3.7.1.12		Виды оборудования и инвентаря
3.7.2.01		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3.7.2.02		Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
3.7.2.03		Технологии управления персоналом
3.7.2.04		Технологии управления изменениями в организации
3.7.2.05		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 302 часов

в том числе в форме практической подготовки 208 часов

Из них на освоение МДК 140 часов

в том числе самостоятельная работа 4 часа

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 18 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			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 - ПК 7.2; 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	62	28	62	28	2			
ПК 7.1 - ПК 7.2; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09; КК.01-КК.06	Раздел 2. Обслуживания гостей на предприятии питания	78	36	78	36	2			
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	302	208	140	64	4	18	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		62/ 28		
МДК.07.01 Организация обслуживания гостей и предоставление услуг на предприятии питания		62/ 28		
Тема 1 Введение	Содержание 1 Основные понятия. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания	2	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.1.01 - 3. 7.1.12 У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	Содержание 1. Интерьер помещений организации питания. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение 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 Практическое занятие № 1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной	6 4 2	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06 ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04,	3. 7.1.01 - 3. 7.1.12 У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03 3. 7.1.01 - 3. 7.1.12

	Практическое занятие № 2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	ОК 09 КК 01-КК 06	У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03
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 7.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	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			
	Практическое занятие № 3. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ПК 7.1-ПК 9.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	Практическое занятие № 4. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
	Практическое занятие № 5. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	4		
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 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 7 Изучение видов меню, правил составления меню по сайтам предприятий питания	2	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
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 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.1.01 - 3. 7.1.12 У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03 3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	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	4		
Практическое занятие № 8 Правила оформления и передача заказа на производство	2	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04,	3. 7.1.01 - 3. 7.1.12	

	Практическое занятие № 9 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей	1	ОК 09 КК 01-КК 06	У.7.1.01- У.7.1.15
	Практическое занятие № 10 Тренинг по приему заказа и передаче его на производство	1		Н.7.1.01- Н.7.1.03 З. 7.2.01 - З. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание	4		
	1 Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 7.1.01 - З. 7.1.12 У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03 З. 7.2.01 - З. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01 Н.7.2.02
	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	6		
	Практическое занятие № 11 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, ужина по меню заказных блюд	1	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	З. 7.1.01 - З. 7.1.12 У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01-
	Практическое занятие № 12 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток	1		

	Практическое занятие № 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского, приёмов дополнительной сервировки столов	2		Н.7.1.03 3. 7.2.01 - 3. 7.2.05
	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	2		У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01 Н.7.2.02
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		2		
Раздел 2 Обслуживания гостей на предприятии питания		78 / 36	78 30 36	
МДК.09.02 Обслуживания гостей на предприятии питания		78 / 36		
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 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.1.01 - 3. 7.1.12 У.7.1.01- У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03 3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	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			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое занятие № 1 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в	4	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04,	3. 7.1.01 - 3. 7.1.12

	предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		ОК 09	У.7.1.01-
	Практическое занятие № 2 Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	4	КК 01-КК 06	У.7.1.15 Н.7.1.01- Н.7.1.03 3. 7.2.01 -
	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	4		3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04
	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	4		Н.7.2.01- Н.7.2.02
	Практическое занятие № 5 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	2		
Тема 2. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание	10		
	1. Виды приемов и банкетов Дневные и вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	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	6		
	Практическое занятие № 6 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и на приемах	6	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
Тема 3. Специальные	Содержание	22		
	1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников		ПК 7.1-ПК 7.2	3. 7.2.01 -

формы обслуживания	симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	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	12		
	Практическое занятие № 7 Тренинг по отработке навыков организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	2	ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК04, ОК 09 КК 01-КК 06	3. 7.2.01 - 3. 7.2.05 У.7.2.01- У.7.2.04 Н.7.2.01- Н.7.2.02
	Практическое занятие № 8 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию торжеств	2		
	Практическое занятие № 9 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию воскресного бранча	2		
	Практическое занятие № 10 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию тематических мероприятий	2		
	Практическое занятие № 11 Тренинг по отработке навыков обслуживания по типу Шведского стола	2		
Практическое занятие № 12 Тренинг по отработке навыков по организации и обслуживанию кейтеринга на природе и в помещении	2			
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	2			
Учебная практика Виды работ -правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;	72			

<ul style="list-style-type: none"> -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 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 			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	72		

<p>рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – встреча гостей и приема заказа; – обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовление и подача горячих напитков; – приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей; – принятие и оформление платежей; – подготовка к закрытию; – подготовка к обслуживанию выездного мероприятия - основные понятия, термины и определения в области обслуживания; – требования к обслуживающему персоналу. 			
Всего	284		

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 7.1. 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,
ПК 7.2. 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.	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)
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
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и	использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы,	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	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	