

Министерство профессионального образования и занятости населения  
Приморского края  
Филиал Краевого государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения  
«Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе

«Согласовано»  
ИП Баскакова В.П.  
Баскакова В.П.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.  
«\_\_\_\_\_»  
Дмитриева  
ИНН 253003863339  
Российская Федерация

«Утверждаю»  
Директор КГА ПОУ «УАПК»  
Куценко А.А.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.  
«\_\_\_\_\_»  
«УАПК»  
Министерство профессионального образования и занятости населения  
Приморского края  
Филиал Краевого государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения  
«Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:  
- повар 3,4 разряда  
- кондитер 3,4 разряда  
Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования – 2 г.10 м.

2025 г.

## Оглавление

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	4
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА .....	4
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	82
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	88
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	88
6.2. Требования к кадровым условиям .....	92
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы .....	92
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы	

## ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- Приложение 1.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
- Приложение 1.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
- Приложение 1.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
- Приложение 1.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
- Приложение 1.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
- Приложение 1.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Безопасность жизнедеятельности»
- Приложение 1.8. Программа учебной дисциплины ОП 08. «Физическая культура»
- Приложение 1.9. Программа учебной дисциплины ОП 09. «Основы финансовой грамотности»
- Приложение 1.10. Программа учебной дисциплины ОП 10. «История России»
- Приложение 1.11. Программа учебной дисциплины ОП 11. «Основы бережливого производства»
- Приложение 1.12. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приложение 1.13. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приложение 1.14. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приложение 1.15. Программа профессионального модуля ПМ.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
- Приложение 1.16. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (Приказ Минпросвещения РФ от 3 июля 2024 №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования») (далее – ФГОС СПО).

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

ПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии

### 1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

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

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

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, в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747. От 03.07.2024 №464;) Приказ Минпросвещения РФ от 3 июля 2024 №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар, кондитер.*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 часа.

## **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. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	осваивается

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

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

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	Умения: описывать значимость своей профессии

	<p>позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: 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</p>

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	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	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

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

		<p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p>Практический опыт в: обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>

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

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

		<p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;      рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;      владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:      требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;      виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;      ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;      методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);      способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;      техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;      правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;      правила, техника общения с потребителями;      базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4.      Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:      приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;      порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p>

		<p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
--	--	---

		<p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих</p>

		<p>средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> </ul> <p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи</p>

		<p>бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;          правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;          правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;          требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;          правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:          приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:          подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;          выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;          взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          использовать региональные продукты для приготовления супов;          выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:          - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;          - готовить льезоны;          - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;          - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;          - соблюдать температурный и временной режим варки супов;          - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p>

		<p>- определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;  проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;  температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p>
--	--	--

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных</p>

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

		<p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> </ul> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
--	--	---

		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> </ul> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
--	--	---

		<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p>
--	--	--

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

		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>

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

		<p>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
--	--	---

	<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>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>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;</li> <li>соблюдать выход при порционировании;</li> <li>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	---

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p> <p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов</p>

		<p>с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p>

		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> </ul> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса,</p>
--	--	---

		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

		<p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 3.1.	Практический опыт:

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

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих</p>

		<p>средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> </ul> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p> <p><b>Знания:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
--	--	---

		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p>

		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
--	--	--

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <p>проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>
		Знания:

		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения, требования к безопасности</p> <p>хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p>
--	--	--

		<p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <p>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p>
--	--	--

		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>
--	--	---

		<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;  организовывать их хранение в процессе приготовления;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,</p>

		<p>домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
--	--	--

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

		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p>

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

		<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p>Знания:          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;          последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;          регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;          правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;          правила утилизации отходов;          виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;          способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;          условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при</p>

		<p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар;</p>

		<p>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
--	--	---

		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</p>

		<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p>
--	--	---

		<p>доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p>Знания:  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>

		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

		<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> </ul> <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования</p>
--	--	---

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных напитков;  хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p> <p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков различного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов  техника порционирования, варианты оформления холодных напитков различного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на <b>ВЫНОС</b> <b>ХОЛОДНЫХ</b> <b>НАПИТКОВ</b></p>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>определять степень готовности напитков;</li> <li>доводить их до вкуса;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>соблюдать выход при порционировании;</li> <li>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>владеть профессиональной терминологией;</li> <li>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа</li> </ul>

		<p>питания, кулинарных свойств основного продукта;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;          органолептические способы определения готовности;          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов          техника порционирования, варианты оформления горячих напитков различного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков различного ассортимента, в том числе региональных;          методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков различного ассортимента;          требования к безопасности хранения готовых горячих напитков различного ассортимента;          правила расчета с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного 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>Практический опыт в:          подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов          подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:          выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p>

		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p>

	<p>для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженый сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>органолептические способы определения готовности;</li> <li>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>

	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> </ul>
--	--	--

		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p>

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

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <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"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
		Знания:

		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

	<p>подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования</p>
--	--	---

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов  рассчитывать стоимость,  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>
		<p>Знания:  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p>

		<p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1476</b>	<b>1424</b>	<b>738</b>		
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>1424</b>	<b>738</b>		
ОДБ.01	Русский язык		72	60	56		1,2
ОДБ.02	Литература		108	108	22		1,2,3,4
ОДБ.03	История		136	136	50		1,2,3,4,5
ОДБ.04	Физическая культура		72	72	60		1,2
ОДБ.05	Основы безопасности и защиты Родины		68	68	22		1,2
ОДБ.06	Иностранный язык		144	144	144		1,2,3,4,5
ОДБ.07	Обществознание		72	72	32		1,2
ОДБ.08	География		72	72	28		3,4
ОДБ.09	Биология		72	72	12		1,2
ОДБ.10	Физика		108	108	36		1,2,3,4
ОДБ.11	Индивидуальный проект		32	32	28		5
ОДБ.12	Математика		232	208	98		1,2,3,4
ОДБ.13	Информатика		144	138	72		1,2,3,4,5
ОДБ.14	Химия		144	138	72		1,2,3,4,5
	<b>Профессиональная подготовка</b>		<b>2916</b>	<b>2724</b>	<b>804</b>		

<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>580</b>	<b>548</b>	<b>300</b>		
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		72	72	30		1,2
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		72	56	24		1,2
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		72	56	24		1,2
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36	36	10		5
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		36	36	22		6
ОПЦ.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	36	36		6
ОПЦ.7	Безопасность жизнедеятельности		36	36	18		4
ОПЦ.8	Физическая культура		112	112	112		2,3,4,5,6
ОПЦ.9	Основы финансовой грамотности		36	36	18		5,6
ОПЦ.10	История России		36	36			6
ОПЦ.11	Основы бережливого производства		36	36	6		6
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2336</b>	<b>2176</b>	<b>504</b>		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		348	330	56		
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	32	18		1
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		94	82	38		1,2
УП.ПМ.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108		108		2
ПП.ПМ.01	Практика по профилю профессии		108		108		2

ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>546</b>	<b>510</b>	<b>92</b>		
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32	32	16		2
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		214	190	76		3
УП.ПМ.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков		144		144		3
ПП.ПМ.02	Практика по профилю профессии		144		144		4
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>398</b>	<b>374</b>	<b>76</b>		
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32	32	10		4
МДК 3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		144	126	66		4
УП.ПМ.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108		108		4
ПП.ПМ.03	Практика по профилю профессии		108		108		4
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>412</b>	<b>382</b>	<b>98</b>		

МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32	32	8		5
МДК.4.2.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		152	134	90		5
УП.ПМ.04	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108		108		5
ПП.ПМ.04	Практика по профилю профессии		108		108		5
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>632</b>	<b>580</b>	<b>182</b>		
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	32	22		6
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		294	260	160		6
УП.ПМ.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков		144		144		6
ПП.ПМ.05	Практика по профилю профессии		144		144		6
	Вариативная часть циклов ОПОП			822			
	<b>Всего по циклам в том числе:</b>	<b>51</b>	<b>4428</b>	<b>4184</b>	<b>1578</b>		
УП.00.	Учебная практика	17		612			
ПМ	Производственная практика	17		612			
ПА.00	Промежуточная аттестация		174				
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы	1	36				
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное:</b>	<b>24</b>					





## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению 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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

Русского языка и литературы

Английского языка

Истории

Обществознания

Химии

Биологии

Физики

Основы безопасности жизнедеятельности

Математики

Информатики

Географии

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<sup>1</sup>

Залы:

Библиотека, читальный зал

Актный зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

---

<sup>1</sup> Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

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

#### 6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;

Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

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

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации 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 «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, 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 имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, 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.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, 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.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального

образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

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

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

## **РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Организация разработчик:** «ФИЛИАЛ КРАЕВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «УССУРИЙСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ» В ХАНКАЙСКОМ РАЙОНЕ

Разработчики:

Руководитель Ханкайского филиала КГА ПОУ «УАПК» Подгорная Анна Викторовна

Заведующая по учебно-производственной работе Ханкайского филиала КГА ПОУ «УАПК»

Милякова Дарья Вениаминовна

Председатель цикловой комиссии профессиональной подготовки Ханкайского филиала КГА ПОУ «УАПК» Вострикова Ольга Георгиевна

Председатель цикловой комиссии общеобразовательной подготовки Ханкайского филиала КГА ПОУ «УАПК» Бас Екатерина Александровна

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Код ПК, ОК	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	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии;
	–определять источники микробиологического загрязнения;	–основные группы микроорганизмов,
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–микробиология основных пищевых продуктов;
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	–правила личной гигиены работников организации питания;
–готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	
–загрязнения	–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	
–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	–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 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	–суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–основные процессы обмена веществ в организме;
		–суточный расход энергии;
		–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
		–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
		–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
		–методики составления рационов питания

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 актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию.</p> <p>Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</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 нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

ОК 09	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	30
контрольные работы (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1,7, 9 ПК 1.1-1.5</b>
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. 2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 3. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 4. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 5. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	<b>6</b>	<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	<b>10</b>	<b>ОК 1, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<i>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</i>	<b>4</b>	
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах 2. Составление схемы микробиологического		

	контроля		
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>42</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	<i>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</i>	6	
	1. «Определение энергетической ценности пищевых продуктов» 2. «Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд» 3. «Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой кулинарной обработке»		
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	<i>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</i>	4	
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта. 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<i>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</i>	8	
	1. Расчет индекса массы тела.		
	2. Расчет суточного энергетического обмена человека		
3. Расчет суточного энергетического обмена студента на основе личных параметров			
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b>
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и		

<i>различных групп населения</i>	калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	<i>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</i>	4	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
<b>Раздел 3</b>	<b><i>Санитария и гигиена в пищевом производстве</i></b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	<b><i>ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></b>
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям и кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>8</b>	<b><i>ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></b>
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<i>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</i>		

	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	<b>ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Средства обучения:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стульями (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, микроскоп;
- технические средства (компьютер, мультимедийный проектор).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины

Основные источники:

1. Васильева И.В., Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с.

2. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 187 с.

3. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф.образования, 2012 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (в общественном питании): Учебник для средн. Проф.-тех. Учебных заведений, 1984 г
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

Перечень интернет-ресурсов, других источников:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Контролируемые разделы / темы	Код компетенции	Оценочные средства
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<i>Текущий контроль</i> – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<i>Текущий контроль</i> – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа – Творческое задание
Раздел 2 Основы физиологии питания		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<i>Текущий контроль</i> – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Расчетно-графическая работа – Практическая работа
Тема 2.2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5	<i>Текущий контроль</i> – Устный опрос

Пищеварение и усвояемость пищи	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	– Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа – Творческое задание
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа – Творческое задание
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям и кулинарной обработке пищевых продуктов	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа – Творческое задание
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Практическая работа
Дифференцированный зачет		Промежуточная аттестация – Тест

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **Содержание**

- 1.Общая характеристика программы учебной дисциплины
- 2.Структура и содержание учебной дисциплины
- 3.Условия реализации учебной дисциплины
- 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

### **Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины.**

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности. Товароведения продовольственных товаров. И соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 31-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать не доброкачественные продукты. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении. Знать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.3. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, напитков, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче десертов, сладких блюд, горячих сладких блюд. разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<b>Умения</b>	<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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<b>Знания</b>	<p>Требований 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>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления.</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной дисциплины

Всего часов –56 ч.

обзорные и установочные занятия -32 ч

ПЗ- 24ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	24

теоретическое обучение	32
консультации	10
промежуточная аттестация	6

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>		<b>Объем часов</b>	<b>Уровни освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Энергетическая ценность, значение в питании.	4	
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>2</b>	
	2	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
<b>Тема 1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	3	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	4	
	4	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.	2	
<b>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	5	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. .Кулинарное использование.	2	
	6	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Баночные консервы, ассортимент, производство, хранение.	2	
	<b>Тематика практических занятий:</b>		<b>6</b>	
	7	<b>Практическое занятие 2.</b> Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	2	
	9	<b>Практическое занятие 3.</b> Изучить показатели качества баночных консервов.	2	
	10	<b>Практическая работа №4</b> Изучить помологические сорта семечковых плодов и оценку качества по стандарту.	2	
<b>Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	11	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству	4	

		зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия хранения зерновых товаров		
<b>Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	12	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	4	
	13		2	
		<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	14	<b>Практическое занятие №5</b> Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества. <b>Практическое занятие №6</b> Провести органолептические показатели молочных продуктов.	2 2	
<b>Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	15	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	16	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. Маркировка штрих кода на упаковке.	2	
		<b>Практические занятия:</b>	4	
	17	<b>Практическое занятие №7.</b> Дать оценку качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	19	<b>Практическое занятие №9</b> Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	20	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия хранения.	2	
		<b>Тематика практических занятий:</b>	<b>6</b>	
	22	<b>Практическое занятие №10.</b> Органолептическая оценка мясопродуктов.	2	
	23	<b>Практическое занятие №11</b> Органолептическая оценка баночных мясных консервов.	4	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	24	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	4	
	25			
		<b>Тематика практических занятий:</b>	2	
	25	<b>Практическое занятие №11.</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
		<b>Экзамен</b>	6	
	<b>Всего</b>		<b>56</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)  
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)  
3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 208 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176с.

##### Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2019 г.]. – М.: Рид Групп, 2020. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2020 г.]. – М.: Омега-Л, 2020. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 2020 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2019. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2019 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2019 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2019 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

**Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2020 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.2020 N 104)
5. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.2020 N 49 (ред. от 08.11.2020) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

6. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2019 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

7. *Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2019 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 2020 года № 55.* [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)

8. <http://economy.gov.ru>

9. <http://www.consultant.ru>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита практических занятий;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного тестирования</li> </ul>

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии  
 43.01.09 Повар, кондитер  
 код

Организация-разработчик

Филиал КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе.

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе.	Преподаватель.	Лисейкина Т.В.

Программа по учебной дисциплине

*ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места*

рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин Филиала КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе.

Заключение экспертов:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе	Преподаватель, председатель цикловой методической комиссии профессиональной подготовки	Вострикова О.Г
ООО «Олимп»	Эксперт с предприятия	Степанец И.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	129
1.1. Область применения рабочей программы	129
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:	129

- 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: **Ошибка! Закладка не определена.**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
  - 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы **Ошибка! Закладка не определена.**
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению **Ошибка! Закладка не определена.**
  - 3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

Оп-3 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	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	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	56
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>56</b>	
<i>Тема 1.1</i> Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<i>Тема 1.2</i> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. 3. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<i>Практические занятия</i>	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей (по индивидуальным заданиям).	2	
	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы, (по индивидуальным заданиям).	2	

	3. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	5. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
<i>Тема 2.1</i> <i>Механическое оборудование</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	10	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия</i>	8	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	4	
2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4		
<i>Тема 2.2</i> <i>Тепловое оборудование</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	8	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия</i>	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного и жарочного оборудования	2	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
<i>Тема 2.3 Холодильное оборудование</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<i>Всего:</i>		56	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Кабинет № 10 «Технического оснащения и организации рабочего места»,  
*наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП*

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

1. ГОСТ 31984-2019 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2019 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
3. ГОСТ 2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2020 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
6. 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», 2020. – 336
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

2.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2022 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 2022 г.: в ред. на 13.07.2022г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2022 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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 2019 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**2.2.3.** Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2022 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i>  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</i>  - письменных/устных ответов,  - тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p><i>Текущий контроль:</i>  - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка заданий для</p>

<p>производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места***

#### ***1.1. Область применения рабочей программы***

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

#### ***1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:***

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.



**Приложение 1.4**  
**к ПООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	190
<u>1.1. Область применения рабочей программы</u> .....	95
<u>1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:</u> .....	95
<u>1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</u> .....	95
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	9
<u>2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы</u> .....	9
<u>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины</u> .....	10
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	18
<u>3.1. Требования к материально-техническому обеспечению</u> .....	18
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины</u> .....	18
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	20

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:** учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь :

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

ОК, которые актуализируются при изучении дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	6
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачёт	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
<b>Раздел 1</b> <b>Экономические основы профессиональной деятельности</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</p> <p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.</p> <p>Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p> <p>Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса</p> <p>Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и</p>	<b>12</b>	<b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ПК 1.1</b>

	использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
	<b>Практическое занятие №1</b> Товарооборот предприятий питания, его классификация.	2	ОК 1-ОК5, ПК 1.1
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчёт показателей эффективности предприятия	2	ОК 1-ОК5, ПК 1.1
<b>Тема 1.2</b> <b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ОК 1-ОК5,
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ОК 1-ОК5,
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ОК 1-ОК5,
	Налоговая система РФ. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ОК 1-ОК5,
	<b>Практическое занятие №3</b>		ОК 1-ОК5,
	Налогообложение организаций питания	2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Основы маркетинга и менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Понятие менеджмента. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания..Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ОК 1-ОК5, ОК9,
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки		ОК 1-ОК5, ОК9,

	новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.		
<b>Раздел 2 Правовые основы деятельности</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1</b>
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности		
<b>Тема 2.2. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1</b>
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане,- индивидуальные предприниматели, юридические лица, РФ, субъекты РФ, муниципальные организации		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица. Представительства и филиалы, реорганизация, банкротство, ответственность, ликвидация юридического лица.		
<b>Тема 2.3 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1</b>
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	<b>Практическое занятие №4</b>		
	Составление проекта трудового договора	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-6; ОК 09</b>
	Виды материальной ответственности сторон трудового договора.		

<b>Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников и хозяйственных прав предпринимателя</b>	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		<b>ПК 1.1</b>
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав. Основные законы о предпринимательской деятельности		
<b>Промежуточная аттестация (зачёт)</b>			
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо:

Наличие кабинета «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

доской учебной,  
рабочим местом преподавателя,  
столами,  
стульями (по числу обучающихся)

Средства обучения:

компьютер,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>
2. Гербер И.А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Учебник для СПО , М.: Кнорус,2019
3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
4. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015
6. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

##### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 05.07.2020г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: фиц. текст:[посост.на18февр.2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.:по состоянию на01авг.2008г.].—М.:Инфра-М,20013.—131с.—(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.Думой РФ 20 дек. 2001 г.: по состоянию на 21 июля 2013 г.].— М.: Инфра-М, 2013.—320 с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек. 1995 г.: по состоянию на 06.02.2020 г.].—М.: ЮРАЙТ, 2013.—64 с.—(Правовая библиотека).
6. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос.Думой РФ 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 09 нояб. 2020 г.].—М.: Рид Групп, 2013.—256 с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).
7. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996 г.: по состоянию на 27 окт. 2020 г.].—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176 с.
8. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 27 окт. 2020 г.].—М.: Инфра-М, 2013.—248 с.— (Б-ка кодексов: выпуск 10(148)).

### 3.2.3 Перечень интернет ресурсов:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016 г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал
6. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
7. Консультант Плюс :информационно-правовая система[Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
8. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>
9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>
10. [http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9\\_%F1%F3%E4](http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

## УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>-сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны,</p> <p>-классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>-цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>-этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>-формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и</p> <p>-состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>-механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>-основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p>	<p>-Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>-Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при освоении образовательной программы: через письменный опрос, устный опрос, тестирование.</p>

<p>-понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>-налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>-понятие бизнес планирования, виды и разделы бизнес-плана</p>		
<p>-выбирать наиболее эффективную организационно - правовую форму для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировать пакет документов для открытия предприятия;</p> <p>-оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, -использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>-рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>-анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>-составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>-использовать необходимые нормативно-правовые документы;</p>	<p>-применяет эффективные методы по сбору, анализу, обработке первичной информации;</p> <p>-оценивает необходимые запасы сырья для производства</p> <p>-рассчитывает налоги и отчисления;</p> <p>-владеет умением приенения своих прав и их защитой</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством		
--	--	--

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

Контролируемые разделы / темы	Код компетенции	Оценочные средства
<b>Раздел 1 Экономические основы производственной деятельности</b>		
Тема 1.1 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	ОК1-ОК5; ПК 1.1	Текущий контроль – Самостоятельная работа – Тест – Устный опрос – Задачи и задания
Тема 1.2 Основы предпринимательства и бизнес-планирования	ОК1-ОК5	Текущий контроль – Самостоятельная работа – Тест – Устный опрос
Тема 1.3 Основы маркетинга и менеджмента	ОК1-ОК5, ПК 1.1	Текущий контроль – Тест – Устный опрос
<b>Раздел 2 Правовые основы деятельности</b>		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1	Текущий контроль – Тест – Устный опрос – Задания
Тема 2.2. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1	Текущий контроль – Тест – Устный опрос – Задания
Тема 2.3 Правовое регулирование трудовых отношений	ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1	Текущий контроль – Тест – Устный опрос – Задания
Тема 2.4 Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников и хозяйственных прав предпринимателя.	ОК 1-6; ОК 09 ПК 1.1	Текущий контроль – Самостоятельная работа – Тест – Устный опрос – Задания



**Приложение 1.5**  
**к ПООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

### **2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.1 Требования к результатам обучения

4.2 Перечень заданий для внеаудиторной самостоятельной работы

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
  - задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

- правила документального оформления движения материальных ценностей;
  - источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
  - порядок оформления и учета доверенностей;
  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли;
  - виды оплаты по платежам;
  - виды и правила осуществления кассовых операций;
  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Код ПК, ОК	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>-задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>-особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>-формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>-права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>-понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>-источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li><li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li><li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li><li>-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li><li>-правила торговли;</li><li>-виды оплаты по платежам;</li><li>-виды и правила осуществления кассовых операций;</li><li>-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li><li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li></ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Самостоятельная работа	-
Обязательная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	22
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент 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.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>1.</b> Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		<b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>1.</b> Арифметические операции. Виды процентных вычислений	8	
<b>Тема2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>2.</b> Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		<b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>
	<b>3.</b> Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	<b>4.</b> План-меню, его назначение, виды, порядок составления  <b>5.</b> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		<b>ПК</b> <b>1.2-1.5 2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5 4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9,</b> <b>ОК10</b>
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
<b>Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	<b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b>
			<b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9,</b> <b>ОК10</b>
<b>Всего:</b>	<b>36</b>		

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной дисциплины реализуется в кабинете «Калькуляция и учет»,  
Оснащение кабинета оборудованием:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стульями (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства (компьютер, мультимедийный проектор).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные издания):*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2016 г.: по состоянию на 25 апр. 2017 г.]. – М.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. ГОСТ Р 31987-2018 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
3. ГОСТ 31988-2017 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
4. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. 11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

**(электронные издания):**

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2016 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2017) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
13. Закон РФ от 07.02.2018 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
14. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением"
16. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.2021N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.)

Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 2018 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

19. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2018 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 2016 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

*Дополнительные источники (печатные издания)*

20. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2017. - 232 с.

**Интернет-ресурсы**

21. <http://economy.gov.ru>  
22. <http://www.consultant.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Контролируемые разделы и темы	Код компетенции	Наименование оценочных средств
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Разноуровневые задачи и задания
<b>Тема2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа
<b>Раздел 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа
<b>Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b>	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа

<p><b>Раздел 5.</b> <b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b></p>	<p><b>ПК</b> <b>1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b></p>	<p><i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа</p>
<p><b>Раздел 6.</b> <b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b></p>	<p><b>ПК</b> <b>1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b></p>	<p><i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа</p>
<p><b>Раздел 7. Учет труда и его оплаты</b></p>	<p><b>ПК</b> <b>1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b></p>	<p><i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа</p>
<p><b>Раздел 8. Учет доходов, издержек и финансовых результатов</b></p>	<p><b>ПК</b> <b>1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b></p>	<p><i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа</p>

**Приложение 1.6**  
**к ПООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 06 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ .....	190
1.1. Область применения рабочей программы .....	95
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: .....	95
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:	95
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ учебной ДИСЦИПЛИНЫ .....	19
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	19
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной ДИСЦИПЛИНЫ .....	23
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению .....	23
3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины .....	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ учебной ДИСЦИПЛИНЫ .....	26

# 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 Иностранный язык в профессиональной деятельности

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- 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 и правила чтения текстов профессиональной направленности.

ПК и ОК, которые актуализируются при изучении дисциплины:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>2</sup>
<p><b>ОК 1.</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</li> <li>- создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками решения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</li> <li>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</li> <li>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</li> <li>- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения;</li> <li>- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами</li> </ul>
--	---	---

		<p>чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;</p> <p>не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>- знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</p>
--	--	--

		<p>знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;</li> <li>-осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний</li> </ul>
--	--	---

		о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p>	<p>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <p>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях</p>

		повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;</p>

		осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка
<b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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</p>	<p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>
<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	- базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация,

для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации Полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>- правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>- владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	<p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.</p>

<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фонетическую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.</p>
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>- правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без</p>

		ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.
<b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	- базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке	овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных

		предложений и различных коммуникативных типов предложений; овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного.
<b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.
<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	базовый словарный запас на иностранном языке	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.

<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- базовый словарный запас на иностранном языке - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фонему лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.</p>

<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.</p>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>	<p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах.</p>

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	36
в том числе:	
практические занятия (если предусмотрено)	36
Итоговая аттестация в форме зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1		36	
Тема 1.1 «Shopping» (Покупки).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 5.4.
	1.Расширение лексического запаса по теме «Покупки».		
	2.Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1. Ознакомление с новыми лексическими единицами по теме «Покупки».		
Практическое занятие № 2. Развитие навыков чтения и работы с текстом: At the Supermarket.			
Тема 1.2 «At the Restaurant» (В ресторане).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.3.
	1.Расширение лексического запаса по теме «В ресторане».		
	2. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	3. Развитие навыков письменной речи: составление меню.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 3. Расширение лексического запаса по теме.		
	Практическое занятие № 4. Развитие навыков чтения и работы с текстом: «Eating out in Moscow».		
Практическое занятие № 5. Выполнение итоговых тестов по теме.			

Тема 1.3 «Meals in the USA and Great Britain» (Как и что едят в США и Великобритании)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 4.5.
	1.Расширение лексического запаса по теме.		
	2. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 6. Развитие навыков чтения и работы с текстом: «What do the English eat?».		
	Практическое занятие № 7. Развитие навыков диалогической речи.		
Тема 1.4 «Russian Cuisine» (Русская кухня).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 5.4.
	1. Расширение лексического запаса по теме.		
	2.оборот either ... or/ neither... nor.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 8. Развитие навыков диалогической речи.		
	Практическое занятие № 9. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
Тема 1.5 «Cooking» (Приготовление)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.3, ПК 2.5,
	1.Расширение лексического запаса по теме. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	2.Способы приготовления пищи: их преимущества и недостатки.		

пищи).	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 5.4.
	Практическое занятие №10. Ознакомление с новым лексическим материалом.		
	Практическое занятие № 11. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
Тема 1.6 «Service» (Об- служивание)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 3.6, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	1. Расширение лексического запаса по теме.		
	2. Изучение меню ресторанов.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 12. Ознакомление со структурой меню.		
	Практическое занятие № 13. Выполнение итоговых тестов по теме.		
Тема 1.7 « My Profession is a Cook» (Моя профессия - по- вар).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 5.4.
	1.Расширение лексического запаса по теме, чтение и работа с текстом.		
	2. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 14. Расширение лексического запаса по теме.		
	Практическое занятие № 15. Выполнение лексико - грамматических упражнений.		
Тема 1.8 «Healthy Food» (Здоровое пита- ние).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5, ПК 2.8,
	1. Расширение лексического запаса по теме.		
	2. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	3. Выполнение лексических упражнений.		

	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>6</b>	ПК 3.4,ПК 4.3,
	Практическое занятие № 16. Расширение лексического запаса по теме.		ПК 5.5
	Практическое занятие № 17. Выполнение лексических упражнений.		
	Практическое занятие № 18. Выполнение итоговых тестов по теме.		
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	
<b>Итоговая аттестация зачет</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет «Иностранного языка» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм.
2	Стул ученический	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
3	Офисный стол	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики
4	Стул	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения оборудования	Шкаф широкий закрытый. Габариты: Ширина: 854 мм Глубина: 445 мм Высота: 2010 мм Материал каркаса: меламин: ольха
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Проектор	Acer X1229NP Максимальное разрешение 1920x1200

2	Принтер	Canon LBP6000/LBP6018 Max.разрешение: 600тчк/дюйм
3	Компьютер учителя	HP V24 MONITOR\HPN36B6
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Колонки	Sven 235 Входная мощность: 2*2 Вт
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по предмету
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	комплекты заданий разной сложности

## **3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины**

### **Основные источники**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская -14-е изд., стер.- М.: Академия, 2021.-320с./

### **Дополнительные источники:**

1. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015. [www.academia-media.kz/off-line/\\_books/fragment/108106461/108106461f.pdf](http://www.academia-media.kz/off-line/_books/fragment/108106461/108106461f.pdf)

### **Перечень интернет-ресурсов:**

1. [www.academia-media.kz/off-line/\\_books/fragment/108106461/108106461f.pdf](http://www.academia-media.kz/off-line/_books/fragment/108106461/108106461f.pdf)

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия.</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>

<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);</p> <p>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
---	---	--

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас		
---	--	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Безопасности жизнедеятельности**

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	190
<u>1.1. Область применения рабочей программы</u> .....	95
<u>1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:</u> .....	95
<u>1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</u> .....	95
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	193
<u>2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы</u> .....	193
<u>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины</u> .....	178
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	101
<u>3.1. Требования к материально-техническому обеспечению</u> .....	101
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины</u> .....	101
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ учебной ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	198

# 1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Безопасности жизнедеятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цель дисциплины «Безопасности жизнедеятельности»:  
Формирование у студентов знания и умения в области БЖД, навыки их применения в практической профессиональной деятельности, развитие личностных, духовных и физических качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения деятельности принципы бережливого производства	

<p>чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p>	
<p>ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>уметь пользоваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и правилами охраны труда</p>	<p>знать инструкции и правила охраны труда, в том числе на рабочем месте;</p>	<p>Владеть навыками безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их</p>

			применения в собственном поведении;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Уметь пользоваться надлежащими средствами защиты соответствии с инструкциями и правилами охраны труда	знать инструкцию и правила охраны труда, в том числе на рабочем месте	знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении. - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	уметь пользоваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и правилами охраны труда	знать инструкцию и правила охраны труда, в том числе на рабочем месте	- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>43</b>
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-
практические занятия	18
в том числе в форме практической подготовки	18
контрольные работы (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		4	
<p align="center"><b>Раздел 1</b></p> <p align="center"><b>Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях</b></p>		<b>8</b>		
<p align="center"><b>Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации</b></p>	<p align="center"><b>Содержание учебного материала</b></p>			
	<p align="center">1.</p>	<p>Обеспечение устойчивости экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуациях. Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей. Задачи и основные мероприятия ГО. Современные обычные средства поражения. Понятия об оружии массового поражения. Организация защиты от ОМП на объектах экономики. Приспособление помещений под коллективные средства защиты. Организация противопожарной защиты. Первичные средства пожаротушения. Правила и способы спасения людей.</p>	<b>6</b>	<p align="center">ОК.04.ОК07</p>
	<p align="center"><b>Практические занятия</b></p>		<b>2</b>	
	<p><b>Практическое занятие № 1.</b> Правила и меры безопасности проведение аварийно-спасательных работ и спасение людей.</p>			
		<b>2</b>		
<p align="center"><b>Раздел 2</b></p> <p align="center"><b>Оказание первой медицинской помощи.</b></p>	<p align="center"><b>Содержание учебного материала</b></p>		<b>18</b>	
	<p align="center">1.</p>	<p>Виды ран. Способы обработки ран. Сердечный приступ и его признаки. Методы остановки кровотечения. Виды черепно-мозговой травмы. Признаки наблюдающиеся при ушибе и сотрясении головного мозга, общей контузии. Первая медицинская помощь при таких травмах.</p>	<b>4</b>	<p align="center">ОК.06-.ОК.07</p>

	Виды травмирования. Системы травм. Мероприятия по оказанию первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическая Работа №2</b> Способы остановки кровотечения		
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Правила наложения давящей повязки и жгута.		
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Первая помощь при черепно-мозговой травме и переломах		
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Первая помощь при ожогах и электрическим током.		
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Первая помощь при остановки сердца		
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Оказать первую помощь при инфекционных заболеваниях		
	<b>Практическое занятие №8»</b> Инфекции, передающиеся половым путем		
<b>Раздел 3 Организация военной службы</b>		<b>10</b>	
<b>Призыв граждан на военную службу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, поступление на нее в добровольном порядке. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений	<b>8</b>	ОК06-ОК08
	<b>Практическое занятия №9</b> Боевые традиции Вооружённых сил	<b>2</b>	
	<b>Итоговая аттестация в форме диф. зачёта</b>		
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Основы безопасности жизнедеятельности* оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовская группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм.
2	Стул ученический	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
3	Офисный стол	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики
4	Стул	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения оборудования	Шкаф широкий закрытый. Габариты: Ширина: 854 мм Глубина: 445 мм Высота: 2010 мм Материал каркаса: меламин: ольха
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Проектор	
2	Принтер	Canon LBP6000/LBP6018 Max.разрешение: 600тчк/дюйм
3	Компьютер учителя	HP V24 MONITOR\HPN36B6
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Колонки	Sven 235 Входная мощность: 2*2 Вт
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по	Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по

	всем темам программы	предмету
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	комплекты заданий разной сложности
3	Тренажер для освоение навыков сердечно-легочной реанимации	«Максим 1-01 В/Р
4	Дыхательная трубка	Представляет из себя трубку гибкую изготовленную из силиконовой резины специальной мягкой. Длина трубки 15см.
5	Жгут кровоостанавливающий эластичный	Резиновая эластичная лента. длина 740+20мм.
6	Носилки санитарные	Полотно из капроновой ткани, обшитой по периметру лентой с ручками. Габаритные размеры 190*80см. Максимально допустимый вес пострадавшего до 150кг. Масса носилок в сложенном состоянии 800гр. Материал изготовления водоотталкивающая капроновая ткань

### **3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины**

#### **Основные источники**

1.Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 174 с. — (Профессиональное образование)

2.Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — М. : КНОРУС, 2023. —282 с. — (Среднее профессиональное образование).

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.

4.Гражданская защита: Энциклопедия в 4-х томах. (издание третье, переработанное и дополненное); под общей ред. В.А. Пучкова / МЧС России. М.: ФГБУ ВНИИ ГОЧС (ФЦ), 2020.

4.Константинов, Ю. С. Безопасность жизнедеятельности. Ориентирование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. С. Константинов, О. Л. Глаголева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020.

4.Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ. МО РФ, ФГБУ МО, 2021г.

6Петров, С. В. Обеспечение безопасности образовательного учреждения : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Петров, П. А. Кисляков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Контролируемые разделы / темы</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Оценочные средства</b>
--------------------------------------	------------------------	---------------------------

Раздел 1 Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях		
Тема 1.1 Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации	ОК04;ОК07	<i>Текущий контроль</i> – <i>Устный опрос</i> – <i>Самостоятельная работа</i> – <i>Тест</i> – <i>Практическая работа</i>
Раздел 2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи		
Тема 2.1 Оказание первой медицинской помощи	ОК.06,ОК07	<i>Текущий контроль</i> – <i>Устный опрос</i> – <i>Самостоятельная работа</i> – <i>Тест</i> – <i>Практическая работа</i>
Раздел 3 Организация военной службы		
Тема 3.1 Призыв граждан на военную службу	ОК.07-ОК08	<i>Текущий контроль</i> – <i>Устный опрос</i> – <i>Самостоятельная работа</i> – <i>Тест</i> – <i>Практическая работа</i>
Дифференцированный зачет		<i>Промежуточная аттестация</i> – <i>Тест</i>

**Приложение 1.8**  
**к ПООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Физическая культура**

### **1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.08	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 профессии средства профилактики перенапряжения	-
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом		Соблюдать правила техники безопасности, охраны труда
ПК.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
ПК.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные		Соблюдать правила техники безопасности,

	материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом		пожарной безопасности, охраны труда
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 регламентом		- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом		- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	112	112

Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	<b>112</b>	

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Физическая культура и формирование ЗОЖ</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 08
<b>Основное содержание</b>			
<b>Тема 1.1</b> Здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры.		ОК 04, ОК 08
<b>Раздел № 2</b>	<b>Легкая атлетика</b>	<b>28</b>	ОК 04, ОК 08,
<b>Тема 2.1</b> Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	14	
	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения.	2	

спортивной ходьбы	Высокий и низкий старт. Бег 100 м, 300 м	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Бег по прямой с различной скоростью	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Отработка техники бега с преодолением естественных препятствий	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Обучение технике метания гранаты. Метание на результат	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Сдача контрольных нормативов	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
<b>Тема 2.2</b> Совершенствование техники длительного бега	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции.	2	
	Отработка техники группового старта. Бег 1000 м	2	
	Равномерный бег на дистанцию 3000 м (мин, с); 2000 м (мин, с)	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04, ОК 08,

<b>Тема 2.3</b> Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега. Прыжки в высоту	<b>Практические занятия</b>	4	
	Специальные упражнения прыгуна, ОФП.	2	
	Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»	2	
	Прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.		
<b>Тема 2.4.</b> Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега.		
<b>Тема 2.5</b> Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю);	2	
	Прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость.	2	
<b>Раздел №3</b>	<b>Волейбол</b>	<b>26</b>	ОК 04, ОК 08
<b>Тема 3.1</b> Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Выполнение перемещения по зонам площадки, перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП) выполнение тестов по ОФП.		

<b>Тема 3.2</b> Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Тактика игры в защите и нападении. Основы методики судейства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча.		
	Верхняя и нижняя передача мяча в движении	2	
	Передачи мяча в парах и над собой	2	
	Отработка навыков судейства в волейболе.	2	
<b>Тема 3.3</b> Контроль выполнения тестов по волейболу	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	Нападающий удар. Блокирование, страховка.	2	
	Тактические действия в защите.	2	
	Освоение приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
Игра по правилам.	2		
<b>Раздел №4</b>	<b>Баскетбол</b>	<b>18</b>	ОК 04, ОК 08
<b>Тема 4.1</b> Стойка игрока, перемещения, остановки,	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	10	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног.	2	

повороты. Передачи, ведение и броски мяча. Техника штрафных бросков. ОФП.	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса.	2	
	Ловля и передача мяча Броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком)	2	
	Перехват, приемы против броска, накрывание Техника обманных движений, игры в защите	2	
	Техника игры в нападении Техника овладения мячом и противодействия	2	
<b>Тема 4.2</b> Тактика игры в защите и нападении. Игра по правилам. Практика судейства в баскетболе.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Освоение основных игровых элементов Игра на одно кольцо «10 передач»	2	
	Учебно тренировочная игра –личная защита дистанционные броски Учебная игра, судейство тесты	2	
	Выполнение техник игровых элементов на оценку. Игра по упрощенным правилам	2	
	Игра по правилам.	2	
<b>Раздел №5 Гимнастика</b>			ОК 04, ОК 08
<b>Тема 5.1</b> Строевые приемы. Техника акробатических упражнений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	20	
	Отработка строевых приёмов. Отработка техники акробатических упражнений.	2	
	Различные комплексы общеразвивающих, гимнастических упражнений.	2	
	Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки.	2	
	Техника безопасности на гимнастике. Перестроение 1-4,1-8,. уступами.	2	
	Строевые упражнения	2	

	Повторение акробатических упражнений	2	
	Комбинации акробатических упражнений.	2	
	Упражнение – длинный кувырок. Упражнения – стойки на руках, перевороты.	2	
	Лазанье по канату: в один прием-результат.	2	
	Опорный прыжок «ноги врозь». Зачет: опорные прыжки	2	
<b>Тема 5.2</b> Упражнения на брусьях. Гиревой спорт (юноши). Упражнения на бревне (девушки).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.5
	<b>Практические занятия</b>	10	
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде.	2	
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок.		
	Разучивание и выполнение упражнений с гириями (юноши).		
	Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (девушки).	2	
	Упражнения на гибкость	2	
	Упражнения на координацию движений	2	
Упражнения на растяжку	2		
<b>Тема 5.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.5
	<b>Практические занятия</b>	2/2	

Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту.	2	
<b>Раздел №6</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка</b>		
<b>Тема.6.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.5
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	2/2	
	Выполнение самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2/2	
	Комплекс упражнений для профилактики заболеваний суставов	2/2	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>		<b>2</b>	
		<b>112</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Офисный стол	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики
2	Стул	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
3	Шкаф для хранения оборудования	Шкаф широкий закрытый. Габариты: Ширина: 854 мм Глубина: 445 мм Высота: 2010 мм Материал каркаса: меламин: ольха
4	Скамейки	Дерево, Размеры в см: 350x23x30
5	Стеллажи для инвентаря	Метал, 3*05
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
6	Компьютер учителя	HP V24 MONITOR\HPN36B6
7	Стойки волейбольные универсальные на растяжках (для волейбола, бадминтона, тенниса) с механизмом натяжения, протектором и волейбольной сеткой	Габариты: 260x20x20 Диаметр стоек, мм 76
8	Мяч баскетбольный № 7 тренировочный	TORRES BM600
9	Мяч футбольный № 5 тренировочный	Торговая марка Jogel Вес, кг 0.45 Вес с упаковкой, кг 0.444 Габариты упаковки (ДxШxВ), см 22x22x22
10	Мяч волейбольный тренировочный	TORRES Hit
11	Мат гимнастический	1X2 метра из искусственной кожи. Наполнитель из поролона плотностью 18 кг/м3. Толщина мата 10 см.
12	Кольца гимнастические	деревянные
13	Ракетка для настольного тенниса	Stiga Rocky
14	Бадминтон	Boshika 2018
15	Воланчик	NINJA 003

№	Наименование оборудования	Техническое описание
16	Спортивный комплекс: шведская стенка + турник 3 в 1	Ширина навеса 58 см Вылет брусьев 73 см Вылет турника 52 см
17	Гиря обрезиненная	8 кг
18	Гиря обрезиненная	12 кг
19	Граната для метания тренировочная	0,5 кг
20	Граната для метания тренировочная	0,7 кг
21	Табло на 4 цифры волейбольные	Название бренда GojoyLiu Номер модели GL-VOLL-001
22	Дартс	мишень - 1 шт.; дротики - 6 шт. Материал мишени- Прессованный картон Диаметр мишени - 40 мм Секторный разделитель - металлическая окантовка
23	Мяч футзальный	Torres Futsal Club
24	Мостик гимнастический подкидной	Размер (Длина × Ширина × Высота) 120 см x 60 см x 18,5 см

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура:учебник [для всех специальностей СПО] /А.А.Бишаева.- [7-еизд.,стер.] - Москва:Издательский дом Академия, -320с. 2020.
2. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / . – Москва: Издательский центр «Академия», – 176 с. 2020.

#### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, — 493 с. 2021.
2. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, — 256 с. 2021.
3. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, — 113 с. 2021.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО)</p> <p>владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</p> <p>владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств</p>	<p>самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях</p> <p>продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты</p> <p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>– защита презентации/доклада-презентации</li> <li>– выполнение самостоятельной работы</li> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>– составление программы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление кроссворда</li> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– контрольное тестирование</li> <li>– составление комплекса упражнений</li> <li>– оценивание практической работы</li> <li>– тестирование</li> <li>– тестирование (контрольная работа по теории)</li> <li>– демонстрация комплекса ОРУ,</li> <li>– сдача контрольных нормативов</li> <li>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</li> <li>– сдача нормативов ГТО</li> </ul>

	соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	выполнение упражнений на дифференцированном зачете
--	---	--

**Приложение 1.9**  
**к ПООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 Основы финансовой грамотности**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>3</b>
1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	3
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
3.1. Учебно-методическое обеспечение.....	12
3.2. Основные печатные и/или электронные издания.....	12
3.2.1. Дополнительная литература.....	12
3.2.2. Интернет ресурсы.....	12
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 11 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально- гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Изучение учебной дисциплины ОП. 11 «Основы финансовой грамотности» при реализации образовательных программ СПО вносит существенный вклад в формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК -7.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения основ финансовой грамотности в организациях среднего профессионального образования является освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Ключевыми задачами изучения финансовой грамотности с учётом преемственности с основной школой являются:

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать финансовую информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- формирование представлений о грамотном финансовом поведении, включая типичные стратегии, действия, связанные с осуществлением социальных ролей в финансовой сфере жизнедеятельности человека;
- совершенствование опыта применения полученных финансовых знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования.

В рамках программы учебной дисциплины на **базовом** уровне обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
<i>ОК -1</i>	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>- выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;</li><li>- составлять план действий;</li><li>- определять необходимые ресурсы;</li><li>- реализовывать составленный план;</li><li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;</li><li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>- этапы планирования для решения задач;</li></ul>

		- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
<i>OK -2</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для сбора информации;</li> <li>- планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</li> <li>- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;</li> <li>- формат представления результатов поиска информации;</li> <li>- возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия</li> </ul>
<i>OK -3</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>-осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;</li> <li>- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;</li> <li>- производить расчеты по валютно-обменным операциям;</li> <li>-планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;</li> <li>- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности;</li> <li>- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи;</li> <li>- грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>-различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;</li> <li>- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;</li> <li>- понятие иностранной валюты и валютного курса;</li> <li>-структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;</li> <li>- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;</li> <li>- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;</li> <li>- систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи;</li> <li>- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;</li> <li>- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;</li> </ul>	
<i>OK -4</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе и команде;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;</li> <li>- принципы организации проектной деятельности</li> </ul>
<i>OK -5</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях;</li> <li>- проявлять толерантность в коллективе;</li> <li>- оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ,</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия в коллективе;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ</li> </ul>
<i>OK -7</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности;</li> <li>- принципы бережливого производства</li> </ul>
<i>ПК 5.3.</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В структуре содержания дисциплины ОП. 11 «Основы финансовой грамотности» выделяются четыре содержательных раздела:

Раздел 1. Деньги и операции с ними

Раздел 2. Планирование и управление личными финансами

Раздел 3. Риск и доходность

Раздел 4. Финансовая среда

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	15
в т. ч.:	
теоретическое обучение	19
практические занятия	15
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Деньги и операции с ними</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Деньги и платежи</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3.
	Потребности и блага. Капитал и деньги. Инфляция, ее причины и формы проявления. Финансовые отношения и финансовая система РФ.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида	2	
<b>Тема 1.2. Покупки и цены</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Цена товара. Дифференциация цен. Программы лояльности. Варианты оплаты (предоплата, покупка в кредит, рассрочка). Возврат товара после покупки.	2	
<b>Тема 1.3. Безопасное использование денег</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной защита финансовой безопасности, виды финансового мошенничества: в кредитных организациях, в Интернете, по телефону, при операциях с наличными.	2	
<b>Раздел 2. Планирование и управление личными финансами</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3.
	Личные доходы. Личные расходы. Постановка финансовых целей. Личный и семейный бюджет.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	

	<b>Практическое занятие №2</b> Планирование, составление семейного бюджета.	2	
<b>Тема 2.2. Личные сбережения</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Цели сбережений. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	2	
<b>Тема 2.3. Кредиты и займы</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3.
	Сущность кредитования и виды кредитов для физических лиц. Потребительский кредит. Ипотечный кредит, потребительский кредит, финансовые риски заемщика, защита прав заемщика.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет размера допустимого кредита с учетом особенностей своей профессии (уровень дохода, профиль трат)	2	
<b>Раздел 3. Риск и доходность</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1. Инвестирование</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Понятие инвестиций и их виды. Ценные бумаги и их доходность. Биржи. Способы инвестирования, доступные физическим лицам.	2	
<b>Тема 3.2. Страхование</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3.
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности	2	

<b>Тема 3.3. Предпринимательство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 5.3.
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №5</b> Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль. Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей профессии.	2	
<b>Раздел 4. Финансовая среда</b>		<b>8</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3.
<b>Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Налоги: понятие, функции, классификация. Элементы налога. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №6</b> Специфика налогообложения и пенсионного обеспечения в разных профессиях	2	
<b>Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3.
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №7</b> Стратегии действия в проблемных ситуациях с учетом особенностей своей профессии(характер возможного нарушения прав)	2	
Промежуточная аттестация зачет			
<b>Итого</b>		<b>36</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металличе- ский профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм.
2	Стул ученический	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Мате- риал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиде- нья не менее 470мм
3	Офисный стол	Габаритные размеры не более 1334х600х746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвиж- ные ящики
4	Стул	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Мате- риал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиде- нья не менее 470мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения оборудования	Шкаф широкий закрытый. Габариты: Ширина: 854 мм Глубина: 445 мм Высота: 2010 мм Материал каркаса: меламин: ольха
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Проектор	Acer X1229HP Максимальное разрешение 1920x1200
2	Принтер	Canon LBP6000/LBP6018 Max. разрешение: 600тчк/дюйм
3	Компьютер учителя	HP V24 MONITOR\HPN36B6
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Колонки	Sven 235 Входная мощность: 2*2 Вт
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по предмету
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	комплекты заданий разной сложности

### 3.1. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2. Основные печатные и/или электронные издания

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 154 с

##### 3.2.1. Дополнительная литература

1. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
2. Жданова А. О. Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся СПО. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
3. Савицкая Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
4. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. Профессиональное обучение / Е. В. Савицкая. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 24 с.
5. Финансы: Учебник/ В.А. Слепов, А.Ф. Арсланов, В.К. Бурлачков и др., 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: 90x60 1/16. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=486501>
2. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учеб. пособие / Н.А. Казакова. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 208 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=780645>

##### 3.2.2. Интернет ресурсы:

1. Сайт Банка России: URL: <https://www.cbr.ru>.
2. Сайт Ассоциации российских банков: URL: <https://www.arb.ru>.
3. Сайт ведущих коммерческих банков России: URL: <https://www.banki.ru>.
4. Сайт новостей о страховом рынке: <https://www.insur-info.ru>.
5. Сайт Роспотребнадзора: URL: <http://rospotrebnadzor.ru>.
6. Сайт Службы финансового омбудсмена: URL: <https://arb.ru/b2c/abuse>
7. Сайт «Общество защиты прав потребителей»: URL: <http://ozpp.ru>.
8. Сайт «ФинПотребСоюз»: URL: <http://www.finpotrebsouz.ru>.
9. Сайт «Союз потребителей Российской Федерации (СППФ)»: URL:<http://www.potreb>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;</li> <li>- информационные источники, используемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;</li> <li>- формат представления результатов поиска информации;</li> <li>- возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</li> <li>- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;</li> </ul>	<p>демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста; ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;</p> <p>способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;</p> <p>может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</p> <p>демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации;</p> <p>может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</p> <p>ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос,</li> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- практические работы,</li> <li>- зачет</li> </ul>

- возможные траектории профессионального развития и самообразования;

- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;

- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;

- понятие иностранной валюты и валютного курса;

- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;

- особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;

- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;

- систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;

- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;

- принципы организации проектной деятельности;

способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования;

способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;

демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании

демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;

- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета;

способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;

способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей;

способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности;

<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия в коллективе;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;</li> <li>- правила экологической безопасности;</li> <li>- принципы бережливого производства.</li> </ul>	<p>демонстрирует представление о принципах взаимодействия в коллективе;</p> <p>демонстрирует знание правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;</p> <p>демонстрирует знание правил экологической безопасности;</p> <p>демонстрирует знание принципов бережливого производства.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;</li> <li>- составлять план действий;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>- определять задачи для сбора информации;</li> <li>- планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;</li> <li>- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</li> <li>- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</li> </ul>	<p>определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;</p> <p>осуществляет планирование действий для решения задачи;</p> <p>определяет ресурсы для решения задачи;</p> <p>выполняет составленный план;</p> <p>оценивает полученный результат;</p> <p>определяет задачи для сбора информации;</p> <p>планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;</p> <p>представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий;</p> <p>демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос,</li> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- практические работы,</li> <li>- зачет</li> </ul>

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;

- определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития;

- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;

- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;

- производить расчеты по валютно-обменным операциям;

- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;

- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;

- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи;

- грамотно проводить презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;

- определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи;

использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;

планирует траектории профессионального и личностного развития;

выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;

учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;

производит расчеты по валютно-обменным операциям;

планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет;

выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;

анализирует бизнес-идею;

проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;

предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес-идеи;

<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить основные финансовые расчеты при планировании личных финансов;</li> <li>- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;</li> <li>- работать в коллективе и команде;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях;</li> <li>- проявлять толерантность в коллективе;</li> <li>- оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.</li> </ul>	<p>проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами;</p> <p>проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;</p> <p>осуществляет коммуникации в соответствии с полученными знаниями и практическим опытом;</p> <p>взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;</p> <p>грамотно излагает собственную точку зрения с приведением аргументов;</p> <p>демонстрирует толерантное поведение;</p> <p>выполняет практические задания по заполнению документов на государственном языке РФ в соответствии с примерами;</p> <p>демонстрирует соблюдение норм экологической безопасности;</p> <p>демонстрирует понимание важности ресурсосбережения и определяет направления его применения.</p>	
---	--	--

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ** ..... Ошибка! Закладка не определена.

**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** .... Ошибка!  
Закладка не определена.

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**..... Ошибка!  
**Закладка не определена.**

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины** ....**Ошибка! Закладка не определена.**

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ**..... Ошибка! Закладка не определена.

**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины** .....**Ошибка! Закладка не определена.**

**2.2. Содержание дисциплины**.....**Ошибка! Закладка не определена.**

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**..... Ошибка! Закладка не определена.

**3.1. Материально-техническое обеспечение**.....**Ошибка! Закладка не определена.**

**3.2. Учебно-методическое обеспечение** .....**Ошибка! Закладка не определена.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ**.... Ошибка! Закладка не определена.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ИСТОРИЯ РОССИИ»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> <li>-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий,</li> </ul>

	<p>проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования</li> </ul>	<p>явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени</li> </ul>
--	---	---

	<p>познавательной и социальной практике</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности</li> </ul>

	<p>коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</p> <p>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</p>

	<p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории</li> </ul>

	использованием языковых средств	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p>	<p>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</p> <p>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</p> <p>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li>патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</li> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</li> <li>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся</li> </ul>
--	--	---

		<p>деятели отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</li> </ul>
<p>ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь сверять соответствие получаемых продуктов заказа и накладным;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах
Учебные занятия	36

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	<b>36</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Россия – великая наша держава	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	2	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собираение русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	
Тема 4. Восстановление единства русского народа:	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную	2	

<b>объединение Великой и Малой Руси</b>	веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.		
<b>Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
<b>Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
<b>Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	2	
<b>Тема 8. Гибель империи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергли царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	2	

<b>Тема 9. От великих потрясений к Великой победе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	2	
<b>Тема 10. Вставай, страна огромная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	2	
<b>Тема 11. В буднях великих строек</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор.	2	
	СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	2	
<b>Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание	2	

	населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России		
<b>Тема 13. Россия. XXI век</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России.	2	
	Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников	2	
<b>Тема 14. История антироссийской пропаганды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	2	
<b>Тема 15. Слава русского оружия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1, ПК1.2

	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	2	
<b>Тема 16. Россия в деле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Всего:</b>		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм.
2	Стул ученический	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
3	Офисный стол	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики
4	Стул	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Полка	Полка подвесная. Габариты: Ширина: 854 мм Глубина: 445 мм Высота: 2010 мм Материал каркаса: ЛДСП
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Проектор	
2	Компьютер учителя	HP V24 MONITOR\HPN36B6
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Колонки	Sven 235 Входная мощность: 2*2 Вт
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по предмету

2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	комплекты заданий разной сложности
---	--	------------------------------------

## 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139542>.

2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540370>.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

5. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

6. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539174>.

7. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532336>.

8. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536636>.

9. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

10. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540360>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России;</li> <li>– анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени;</li> <li>– анализировать историческую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени;</li> <li>– демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;</li> <li>– показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей;</li> <li>демонстрирует сформированность знаний о</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Диагностическая работа</li> <li>Контрольная работа</li> <li>Самооценка и взаимооценка</li> <li>Презентация мини-проектов</li> <li>Устный и письменный опрос</li> <li>Результаты выполнения учебных заданий</li> <li>Разработка маршрута образовательного путешествия</li> <li>Практические работы</li> </ul>

<p>информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества,</li> <li>– демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории;</li> </ul> <p>демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.</p>	<p>роли и значении России в современном мире.</p> <p>выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно- – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени;</p> <p>демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России;</p> <p>демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества,</p> <p>проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории;</p> <p>демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.</p>	<p>Промежуточная аттестация (выполнение зачетных заданий)</p>
--	---	---

**Приложение 1.1**  
**к ПООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы бережливого производства»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u> .....	40
<u>1. Общая характеристика</u> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u> .....	190
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u> .....	190
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u> .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<u>2.2. Содержание дисциплины</u> .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u> .....	196
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u> .....	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	Ошибка! Закладка не определена.



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы бережливого производства»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
	составлять различные правовые документы		

	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	
		особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
		Знания:	

ПК 2.9 Выполнение работ по анализу цифровой информации и выработке решений, по управлению сельскохозяйственной машиной	Эксплуатировать технические средства и оборудование для реализации технологий точного земледелия	Основные понятия о точном сельском хозяйстве и точном земледелии	Способность и готовность к профессиональной эксплуатации технических средств и оборудования для реализации технологий точного земледелия
		Знать о системах глобального позиционирования и дифференциальной коррекции сигналов, о геоинформационных системах (ГИС) и ГИС-технологиях, применяемых в сельском хозяйстве	
		Знать особенности применения систем картирования и мониторинга урожайности, систем управления движением тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин, использующих GPS-приемники	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	6
Промежуточная аттестация другие формы контроля		
<b>Всего</b>	<b>36</b>	

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация</b>		<b>14</b>	
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	<p><b>Содержание</b></p> <p>Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства».</p> <p>Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП).</p> <p>Принципы и концепция системы БП.</p> <p>Серия ГОСТ Р «Бережливое производство».</p> <p>Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1.1. «Фабрика процессов»</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	<p><b>ОК 1</b></p> <p><b>ОК 7</b></p>
Тема 1.2 Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	<p><b>Содержание</b></p> <p>Поток создания ценности.</p> <p>Принципы картирования процесса.</p> <p>Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования.</p> <p>Инструменты картирования потока создания ценности.</p> <p>Карта целевого состояния потока создания ценности.</p> <p>Карта идеального состояния потока создания ценности.</p> <p>Карта текущего состояния потока создания ценности.</p> <p>Типичные ошибки при картировании</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p>	<p><b>6</b></p> <p><b>4</b></p>	<p><b>ОК 2</b></p> <p><b>ОК 3</b></p> <p><b>ОК 7</b></p> <p><b>ПК 2.9</b></p>

	Практическое занятие № 1.2. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта. Картирование потока создания ценностей по проекту.	2/2	
Тема 1.3 Методы решения проблем	<b>Содержание</b>	4	ОК 1 ОК 3 ОК 7
	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: • фиксация проблемы; • детализация проблемы; • определение отклонения; • изучение причины возникновения проблемы; • разработка корректирующих мероприятий; • реализация корректирующих мероприятий; • проверка результата; • стандартизация	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 1.3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	2	
<b>Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности</b>		<b>22</b>	
Тема 2.1 Инструменты бережливого производства	<b>Содержание</b>	6	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ПК 2.9
	Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности. Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места). Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED.	4	

	Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 2.1. Применение методов бережливого производства в выбранном студентами проекте	2/2	
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	<b>Содержание</b>	4	ОК 7 ОК 3
	Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 2.2. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП	2	
Тема 2.3 Технологии вовлечения и мотивации персонала	<b>Содержание</b>	4	ОК 7 ОК 4 ПК 2.9
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 2.3. Применение методов мотивации персонала	2/2	
<b>Промежуточная аттестация</b> другие формы контроля			
<b>Всего</b>		<b>36</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарного цикла», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	двухместный СанПин 2.4.2.2821-10, Ростовая группа - 6, Материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, Материал столешницы: ЛДСП, Ширина не менее 1200мм.
2	Стул ученический	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
3	Офисный стол	Габаритные размеры не более 1334x600x746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики
4	Стул	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, Материал обивки - искусственная кожа, Материал каркаса - металл, Внутренняя ширина сиденья не менее 470мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения оборудования	Шкаф широкий закрытый. Габариты: Ширина: 854 мм Глубина: 445 мм Высота: 2010 мм Материал каркаса: меламин: ольха
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Принтер	Canon LBP6000/LBP6018 Max.разрешение: 600тчк/дюйм
2	Компьютер учителя	HP V24 MONITOR\HPN36B6
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Колонки	Sven 235 Входная мощность: 2*2 Вт
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по предмету
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	комплекты заданий разной сложности

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с.
2. Зинчик Н.С., Бережливое производство: учебник/Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова; под общ. ред. А.Г. Бездудной. – Москва: КноРус, 2022. – 203 с.
3. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 74 с.

#### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Джеффри К. Лайкер. Дао Тойота: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира. Альпина Бизнес Букс, 2017 г.
2. Масааки Имаи. КАЙДЗЕН: Ключ к успеху японских компаний. Альпина Бизнес Букс, 2016 г.
3. Материалы портала «Менеджмент качества» [https://www.kpms.ru/General info/Lean Production.htm](https://www.kpms.ru/General_info/Lean_Production.htm);
4. Материала портала «Бережливое производство - навык будущего» <https://rostec.ru/news/berezhlivoe-proizvodstvo-navyk-budushchego/>
5. Материалы портала «Ganttpro» <https://blog.ganttpro.com/ru/berezhlivoe-proizvodstvo-lean/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i>  историю, принципы и концепцию бережливого производства;  основы картирования потока создания ценностей;  методы выявления, анализа и решения проблем производства;  инструменты бережливого производства;  принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;  виды потерь и методы их устранения;  современные технологии повышения эффективности  технологии внедрения улучшений;  технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;  систему подачи предложений</p>	<p>демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формулирует основные понятия бережливого производства;</li> <li>• поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</li> <li>• описывает основные подходы к картированию потока создания ценности</li> <li>• владеет основными понятиями для картирования процесса</li> <li>• демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери</li> <li>• владеет основными методами выявления и анализа проблем</li> <li>• формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем</li> <li>• демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения;</li> <li>• оперирует знаниями при выборе инструментов для</li> </ul>	<p>Тестирование.  Устный опрос.  Кейс-метод.  Оценка решений ситуационных задач.  Практические занятия.  Деловые игры.</p>

	<p>решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса</li> <li>• описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса</li> <li>• демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения</li> <li>• демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства</li> <li>• владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований</li> <li>• описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений</li> <li>• формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям</li> </ul>	
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять профессиональную деятельность с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует уровень внедрения принципов бережливого производства</li> </ul>	<p>Кейс-метод Оценка решений ситуационных задач. Практические</p>

<p>соблюдением принципов бережливого производства; моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнеспроцессов организации/производства.</p>	<p>в профессиональную деятельность при решении производственных задач</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует навык по выявлению ценности картированию потока создания ценностей</li> <li>• выбирает средства и методы моделирования и описания процесса</li> <li>• демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах</li> <li>• осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем</li> <li>• оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий</li> <li>• предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений</li> <li>• демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям</li> <li>• демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях</li> </ul>	<p>занятия. Деловые игры.</p>
---	---	-----------------------------------

*РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

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

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

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

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

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент 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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
-------------------------	---

	<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>
знания	<p>требований 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>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 376

Из них на освоение МДК 124

на практики учебную 108 и производственную 108

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	18	-	-		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>82</b>	<b>82</b>	38	-	-		
ПК 1.1.-1.4	Учебная и производственная практика	<b>216</b>			<b>108</b>	<b>108</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>330</b>	<b>114</b>	<b>56</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		

**1.2. 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 работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>32</b>
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i>	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b> 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>

	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	6
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. <b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	6
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2

	<i>Практическое занятие 7.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	<i>Практическое занятие 8.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
<b>Раздел модуля 2.</b> <b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		82	
<b>Тема 2.1</b> <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	4. <b>Практические работы</b> , составление схем, по обработке овощей и грибов	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		4
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	8	

<i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
<b>6Тема 2.3</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>6</b>
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	4. <b>Практические работы.</b> По составлению ТТК при обработке рыбы.	<b>6</b>
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>2</b>
<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья.</i>	<b>8</b>
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	

	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. <b>Практические занятия</b> , составление таблиц и схем для распределения полуфабрикатов.	<b>6</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>6</b>
<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<b>6</b>	
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<u>2</u>
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы.	2
<b>Тема 2.8</b> <b>Обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка субпродуктов.	
	2. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Учебная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> </ol>		108

<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ol>	
<p><b><i>Производственная практика ПМ 01</i></b>  <b><i>Виды работ:</i></b></p>	<p><b><i>108</i></b></p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>	
<b><i>Всего</i></b>	<b>330</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального предусмотрены

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, 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; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная лаборатория,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **а. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основная литература:**

1. ГОСТ 31984-2020 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2021 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2020 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2022 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2023.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2022 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2021 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Гутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2019 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. 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.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

#### 4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек.2019 г.: в ред. на 13.07.2019г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2019 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2020 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2022 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **4.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «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><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<i>учебной и производственной практикам</i>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК-01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p>

<p>деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>
<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b><u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u></b>		
<b><u>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>		<b>112</b>
<u>1.1. Область применения рабочей программы</u>	Ошибка! Закладка не определена.	
<u>1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>		Ошибка!
Закладка не определена.		
<b><u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>		<b>84</b>
<u>2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы</u>		84
<u>2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля</u>		85
<b><u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>		<b>101</b>
<u>3.1. Требования к материально-техническому обеспечению</u>		101
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля</u>		102
<b><u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО</u></b>		
<b><u>МОДУЛЯ</u></b>		<b>103</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.2.2. 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	<p>В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<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;</p> <p>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>
<i>Знания</i>	<p>Требований 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>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (обязательная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на усвоение междисциплинарного курса					Практика		Промежуточная аттестация
			Аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, в том числе в форме практической подготовки, часов	Производственная, в том числе в форме практической подготовки, часов	
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. консультации часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	16	-	-	-	-	-	-
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	214	190	76	-	-	6	-	-	18
	<b>Практика и кв.экзамен</b>	300						144	144	12
	<b>Всего:</b>	<b>546</b>	<b>222</b>	<b>92</b>			<b>6</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>30</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32	
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		

	<p><b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9</p>
	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>		
	<p><b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре</p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>		
<p><b>Тема 1.4.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>ПК 2.1.-</p>

<i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.</li> <li>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</li> <li>3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</li> <li>4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</li> </ol>		2.8 ОК 1-7, 9
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>21</b>	4
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
	<b>1.</b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров		
	<b>2.</b> Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	<b>3.</b> Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи,		

	температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	8	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов		
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
<i>Практическая работа.</i> Составление технико-технологических карт заправочных супов разнообразного ассортимента			
<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	6		
<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента			
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1.,

<i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практическая работа.</i> Составление технико-технологических карт супов-пюре разнообразного ассортимента		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	4	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		
<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов			
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации супов региональной кухни</i>	<b>Содержание</b>		ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9
1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос			
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	<b>Содержание</b>		ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	
2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства			

<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b> 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	6	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практические занятия.</i> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Составление чек-листов соусов		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b> 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
	<b>Лабораторная работа, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление горячих соусов на сливочном масле	2	

<b>Тема 3.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</i>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
	<b>Лабораторная работа, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление сладких соусов	2	
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>	12	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и		

	грибов для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практическая работа.</i> Составление технико-технологических карт блюд и гарниров из овощей и грибов. Расчет чек-листов.		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	6	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		
	<i>Лабораторная работа .</i> Приготовление, оформление и отпуск закусок из овощей и грибов		
<b>Тема 4.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	<b>Содержание</b>	16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор		

	соусов		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практическая работа.</i> Составление технико-технологических карт блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	4	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
<b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	<b>Содержание</b>		ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра		
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	6	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и		

	без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	4	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога		
<b>Тема 5.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	<b>Содержание</b>	10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы		

	приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	8	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	8	
<b>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
<b>Тема 6.2.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Содержание</b>	14	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм		

	обслуживания, типов питания.		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практическая работа</i> «Составление технико-технологических карт блюд и гарниров из и гарниров из рыбы с различной тепловой обработкой		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	6	
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
<b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 7.1.</b> <i>Классификация и изменения при тепловой обработке</i>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 2.1,

<i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов		
	<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>	10	
	<i>Лабораторные работы.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		
	<i>Лабораторные работы.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		
	<i>Лабораторные работы.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов		
<b>Тема 7.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1, 2.2, 2.4,
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд		

<i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)		2.5, 2.8 ОК 1-7, 9
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>		2
<i>Практическое занятие.</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика			
<b>Лабораторные работы, в том числе в форме практической подготовки</b>		6	
<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи.			
<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика			
<b>Консультации по МДК 02.02</b>		6	
<b>Промежуточная</b>		18	

<b>аттестация в форме экзамена по МДК 02.02</b>			
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом</li> </ol>		14	ПК 2.1-2.8

<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><i>в том числе в форме практической подготовки:</i></p>	<p><b>14</b></p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b>  <b>Виды работ :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</li> </ol>	<p><b>14</b></p>	<p>ПК 2.1-2.8</p>

<p>ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>в том числе в форме практической подготовки:</b>	<b>14</b>	
<i>Экзамен по модулю</i>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>54</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, 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; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана:**

весоизмерительное оборудование: весы электронные – 5шт.,

тепловое оборудование: котлы КПЭ-100-1шт., электросковороды СНЭ-0,5, СКЭ-0,3, электроплиты ЭП-4М, ЭП-3М, плита электрическая (с индукционным нагревом) – 2шт., пекарский шкаф – 2 шт.;

холодильное оборудование: холодильная витрина – 2 шт., холодильник – 2 шт., морозильный ларь – 1 шт.;

механическое оборудование: взбивальная машина -1 шт., миксер – 5 шт., блендер погружной – 2 шт., кухонный комбайн- 1 шт., электромясорубка – 2 шт.;

вспомогательное оборудование: стол производственный – 12 шт., наборы кухонной посуды (кастрюли 3л, 2 л, 1,5 л, 1 л) – 2 шт., набор столовой посуды – 3 шт., набор инструментов для карвинга – 2 шт., разделочные доски; функциональные емкости, мерные стаканы ,сито.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Кафе «Pizza rab»

ООО «Филм», ресторан «Бордо»

МБОУ ДОД Ханкайского муниципального района

МАУ «Центр по организации детского питания» Ханкайского муниципального округа  
Приморского края

**3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва : Академия, 2024. - 400 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России

29.09.2015 № 39023).

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

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар» : учеб. пособие для нач. проф. образования Т.А.Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2011. - 176 с.
2. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов» М. Издат.центр «Академия» 2000г. – 272с
3. Потапова Н.И., Корнеева Н.В.«Холодные блюда и закуски» М. Издат.центр «Академия» 2009г. – 64с
4. Потапова Н.И., Корнеева Н.В «Соусы» М. Издат.центр «Академия» 2009г. – 64с
5. Потапова Н.И., Корнеева Н.В «Супы» М. Издат.центр «Академия» 2008г. – 64с
6. Потапова Н.И., Корнеева Н.В «Блюда из рыбы и морепродуктов» М. Издат.центр «Академия» 2008г. – 64с
7. Потапова Н.И., Корнеева Н.В «Блюда из мяса» М. Издат.центр «Академия» 2008г. – 64с

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Контролируемые разделы и темы	Код компетенции	Наименование оценочных средств
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p>		
<p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и</li> </ul>

		<p>задания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.3</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.3</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.3</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>		
<p>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.4</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.4</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.4</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.4</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p style="text-align: center;"><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p style="text-align: center;"><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p style="text-align: center;"><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7</p> <p>ОК 1-7, 9</p>	<p style="text-align: center;"><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7  ОК 1-7, 9	<i>Текущий контроль</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
Тема 7.1. Классификация и изменения при тепловой обработке	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8  ОК 1-7, 9	<i>Текущий контроль</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8  ОК 1-7, 9	<i>Текущий контроль</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> <li>- Тест</li> <li>- Проект</li> <li>- Кейс-задания</li> <li>- Разноуровневые задачи и задания</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	<i>Текущий контроль</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>- Самостоятельная работа</li> </ul>

	ОК 1-7, 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Учебная практика	ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9	<p style="text-align: center;"><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Устный опрос</li> <li>– Тест</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>Промежуточная аттестация</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Отчет по практике</li> <li>– Практическое задание</li> </ul>
Производственная практика	ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9	<p style="text-align: center;"><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Дневник практики</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>Промежуточная аттестация</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Конференция</li> <li>– Отчет по практике</li> <li>– Аттестационный лист</li> </ul>
		<p style="text-align: center;"><i>Промежуточная аттестация по ПМ</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– МДК 2.1 – дифференцированный зачет</li> <li>– МДК 2.2 Экзамен</li> <li>– УП ПМ 02 – дифференцированный зачет</li> <li>– ПП ПМ 02 - дифференцированный зачет</li> <li>– ИТОГ: экзамен по модулю</li> </ul>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b><u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>112</b>
<u>1.1. Область применения рабочей программы</u>	3
<u>1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	3
<b><u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>84</b>
<u>2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы</u>	84
<u>2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля</u>	85
<b><u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>101</b>
<u>3.1. Требования к материально-техническому обеспечению</u>	101
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля</u>	102
<b><u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>103</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ\_ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения ПМ. 03

В результате изучения ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код ОК	Компетенция	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему; анализировать и выделять составные части; определять этапы решения; искать информацию; составлять план; определять ресурсы; применять методы; реализовать план; оценивать результат	актуальный профессиональный и социальный контекст; источники информации; алгоритмы и методы работы; структура плана; порядок оценки результата
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и ИТ для выполнения задач	определять задачи и источники; планировать и структурировать информацию; выделять значимое; оценивать значимость; оформлять результаты	источники информации; приемы структурирования; формат оформления результатов
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу; взаимодействовать с коллегами и клиентами	психология коллектива; особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом контекста	излагать мысли; оформлять документы; проявлять толерантность	социальный и культурный контекст; правила оформления и устных сообщений
ОК 07	Содействовать	соблюдать нормы	правила

	охране окружающей среды, ресурсосбережению, действовать в ЧС	экобезопасности; определять направления ресурсосбережения	экобезопасности; ресурсы; пути ресурсосбережения
ОК 08	Использовать физическую культуру для укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	использовать физкультуру для здоровья; применять двигательные приемы; профилактика перенапряжения	роль физкультуры; ЗОЖ; условия и риски профессии; средства профилактики
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать речь и тексты; участвовать в диалогах; строить высказывания; писать сообщения	построение предложений; общеупотребительные глаголы; лексика профессии; произношение; правила чтения

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты</li> </ul>
--	--

	<p>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> <p><b><u>уметь:</u></b></p> <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> <p><b><u>иметь практический опыт в:</u></b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (обязательная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на усвоение междисциплинарного курса					Практика		Промежуточная аттестация
			Аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, в том числе в форме практической подготовки, часов	Производственная, в том числе в форме практической подготовки, часов	
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, в том числе в форме практической	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. консультации часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК. 8, ОК.9 ПК 3.1-3.6	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	32	32	10	-	-	-	-	-	-
ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК. 8, ОК.9 ПК 3.1-3.6	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	144	126	66	-	-	6	-	-	12
	<b>Практика и кв.экзамен</b>	222						108	108	6
	<b>Всего:</b>	<b>398</b>	<b>158</b>	<b>76</b>			<b>6</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ПК 3.1-3.6
<i>МДК. 03.01.</i> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1 <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05 ПК 3.1-3.6
	-Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.		
	-Характеристика, последовательность этапов.		
	-Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
	<b>Практические занятия</b>		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок	<b>6</b>	
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ПК 3.1-3.6
	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов	<b>2</b>	
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</i>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ПК 3.1-3.6
	-Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.		

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>-Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>-Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд</p> <p>-Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>-Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Тренинг по организации рабочего места повара отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ПК 3.1-3.6
	Организации хранения готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	<b>2</b>	
<b>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>	ПК 3.1-3.2
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	
<i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	<p>-Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>	<b>20</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9, ПК 3.1-3.6

Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов -Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. -Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		
<b>Лабораторные занятия</b>	<b>6</b>	
Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда: - винегрет овощной . Составить отчеты о проделанной работе	2	
Приготовление, оформление и отпуск салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром. Бракераж готовой продукции.	2	
Приготовление, оформление и отпуск салата из морской капусты, салатных заправок. Бракераж готовой продукции.	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
Рассчитать количество сырья для приготовления сэндвичей, бутербродов с икрой минтая	2	
Рассчитать количество сырья для приготовления, рыба жареная под маринадом	2	
Рассчитать количество сырья для сельди с зеленым горошком и луком.	2	
Рассчитать количество сырья паштет из куриной печени.	2	
Расчет количества сырья, для салата из кальмара с майонезом.	2	
Расчет количества сырья для салат из морской капусты с овощами.	2	
Расчет количества сырья для рулета из сельди с сыром.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6

	Расчет количества сырья для маринованная сельдь по – корейски	2	
	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для встречи нового года в ресторане.	2	
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	
	-Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из фруктов, овощей, грибов. Значение в питании. -Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. -Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. -Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	22	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>8</b>	
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов с ветчиной, рыбой, консервами. Бракераж готовой продукции.	2	
	Приготовление и подача яйца под майонезом с гарниром, помидоры фаршированные мясным салатом, икра баклажанная. Бракераж готовой продукции.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6
	Приготовление и отпуск, редька с маслом и сметаной, грибы соленые или маринованные с луком. Жареная рыба под маринадом Бракераж готовой продукции.	2	

	Приготовление и отпуск холодной закуски, килька с луком и маслом, сельдь с картофелем, шпроты с лимоном. Бракераж готовой продукции.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления салата «Мясного» Указать: Срок хранения салатов	2	
	Расчет количества сырья, выхода бутербродов используя 1 колонку Сборника рецептов.	2	
	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2	
	Приготовление различных видов бутербродов (открытые, закрытые, канапе). Указать: Требования к оформлению, подаче, условия хранения.	2	
	Отработка технологии приготовления 2–3 видов салатов из овощей, рыбы, мяса. Указать: Требования к качеству сырья, нарезке и заправке.	2	
	Оформление и подача холодных закусок в соответствии с требованиями сервировки. Указать: Принципы художественного оформления и подачи.	2	
	Организация рабочего места и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных блюд. Указать: Личные требования к повару, дезинфекция инвентаря, маркировка продуктов.	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	-Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. - -Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. -Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под	<b>18</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6

майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки -Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) -Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд -Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		
<b>Лабораторные занятия</b>	<b>6</b>	
Приготовление и отпуск фаршированной сельди, салат из морской капусты с луком. Бракераж готовой продукции.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6
По таблице подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.	2	
Приготовление и отпуск холодных блюд Ростбиф с гарниром. Бракераж готовой продукции.	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления салата «Мясного» Укажите: Срок хранения салатов	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6
Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Закрепление навыков расчета количества сырья, выхода готовых холодных блюд	2	
Произведите расчет продуктов Ассорти мясного если выход блюда составляет 150 грамм Данные занесите в таблицу. Количество продуктов на 1 порцию	2	
Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления холодных блюд из рыбы и птицы. Указать: Способы обработки сырья, требования к инвентарю.	2	
Приготовление холодного блюда из отварного мяса (ассорти, заливное, салат).	2	

	Указать: Технологическую последовательность, оформление и подачу.		
	Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы (заливное, салат, закуска). Указать: Особенности обработки рыбы и требования к качеству.	2	
	Организация рабочего места и подача холодных блюд из птицы. Указать: Требования к оформлению и санитарной обработке оборудования.	2	
<b>Консультации по МДК 02.02</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.02</b>		<b>12</b>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b> , виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		<b>108</b>	ПК 3.1-3.6

<p><b>Производственная практика по ПМ.03</b>, виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке ,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	<b>108</b>	ПК 3.1-3.6
<b>в том числе в форме практической подготовки:</b>	<b>108</b>	
<i>Экзамен по модулю</i>	<b>6</b>	
ВСЕГО	<b>398</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, 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; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана:**

весоизмерительное оборудование: весы электронные – 5шт.,

тепловое оборудование: котлы КПЭ-100-1шт., электросковороды СНЭ-0,5, СКЭ-0,3, электроплиты ЭП-4М, ЭП-3М, плита электрическая (с индукционным нагревом) – 2шт., пекарский шкаф – 2 шт.;

холодильное оборудование: холодильная витрина – 2 шт., холодильник – 2 шт., морозильный ларь – 1 шт.;

механическое оборудование: взбивальная машина -1 шт., миксер – 5 шт., блендер погружной – 2 шт., кухонный комбайн- 1 шт., электромясорубка – 2 шт.;

вспомогательное оборудование: стол производственный – 12 шт., наборы кухонной посуды (кастрюли 3л, 2 л, 1,5 л, 1 л) – 2 шт., набор столовой посуды – 3 шт., набор инструментов для карвинга – 2 шт., разделочные доски; функциональные емкости, мерные стаканы ,сито.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Кафе «Pizza rab»

ООО «Филм», ресторан «Бордо»

МБОУ ДОД Ханкайского муниципального района

МАУ «Центр по организации детского питания» Ханкайского муниципального округа  
Приморского края

### 3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 400 с.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. — Введ. 2016-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. — Введ. 2016-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. — Введ. 2016-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. — Введ. 2015-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. — Введ. 2015-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015-01-01. — М. : Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — Введ. 2015-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015-01-01. — М. : Стандартинформ, 2015. — III, 10 с.
10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие. — М. : Инфра-М, 2024. — 373 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для начального профессионального образования. — М. : Академия, 2024. — 336 с.
12. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для начального профессионального образования. — М. : КноРус, 2023. — 321 с.
13. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. — М. : ДеЛи Принт, 2022. — 245 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 432 с.
15. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования. — 2-е изд. — М. : Юрайт, 2024. — 695 с.
- 16.

#### Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.

#### Нормативные документы и санитарные правила:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584) (актуально на 02.06.2025)
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» С последними изменениями от 10.05.2007 № 276. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_16289](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_16289) (актуально на 02.06.2025)
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42980](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42980) (актуально на 02.06.2025)
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...» С изменениями, утверждёнными СП 1.1.2193-07. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_33183](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_33183) (актуально на 02.06.2025)
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 № 27. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_43184](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_43184) (актуально на 02.06.2025)
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания...» С изменениями, утверждёнными СП 2.3.6.2867-11. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_43185](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_43185) (актуально на 02.06.2025)

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Контролируемые разделы и темы	Код компетенции	Наименование оценочных средств
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05 ПК 3.1-3.6	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос - Самостоятельная работа - Тест - Проект - Кейс-задания - Разноуровневые задачи и задания - Практическая работа - Лабораторная работа - Творческое задание
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07 ПК 3.1-3.6	<i>Текущий контроль</i> - Устный опрос - Самостоятельная работа - Тест

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
<p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<p>Тема 2.3.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.9 ПК 3.1-3.6</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
Учебная практика	<p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК. 08, ОК.9</p>	<p><i>Текущий контроль</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Устный опрос</li> <li>– Тест</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li><i>Промежуточная аттестация</i></li> <li>– Отчет по практике</li> <li>– Практическое задание</li> </ul>
Производственная практика	ПК 3.1-3.6 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК. 08, ОК.9	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Текущий контроль</i></li> <li>– Дневник практики</li> <li><i>Промежуточная аттестация</i></li> <li>– Конференция</li> <li>– Отчет по практике</li> <li>– Аттестационный лист</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Промежуточная аттестация по ПМ</i></li> <li>– МДК 3.1 – дифференцированный зачет</li> <li>– МДК 3.2 Экзамен</li> <li>– УП ПМ 03 – дифференцированный зачет</li> <li>– ПП ПМ 03 - дифференцированный зачет</li> <li>– ИТОГ: кв. экзамен по модулю</li> </ul>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b><u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>112</b>
<u>1.1. Область применения рабочей программы</u>	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<u>1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	<b>Ошибка!</b>
Закладка не определена.	
<b><u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>84</b>
<u>2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы</u>	84
<u>2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля</u>	85
<b><u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>101</b>
<u>3.1. Требования к материально-техническому обеспечению</u>	101
<u>3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля</u>	102
<b><u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>103</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

#### 1.2. 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:

##### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

##### 1.2.2. 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих</p>

	<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<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, 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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на усвоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, в том числе в форме практической подготовки, часов	Производственная, в том числе в форме практической подготовки, часов
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9	МДК 04.01	32	32	8	-	-	-		
ПК 4.2.-4.5 ОК1-7, 9	МДК 04.02	152	152	90	-	-	-		
	<b>Практика</b>	<b>252</b>						<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>436</b>	<b>184</b>	<b>98</b>				<b>144</b>	<b>144</b>

Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3 должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9 и 10 по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего» должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся, курсовой работы (проекта), учебной и производственной практики	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>32</b>	
Тема 1.1 <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>-Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</li> <li>-Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> </ul>	* 12	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10
Тема 1.2 <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</li> <li>-Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</li> </ul>	12	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10
	–Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих		

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>8</b>	
	<p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p>		ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 10
	<p>3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков</p>		
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>134</b>	
<b>Раздел 2 Приготовление сладких блюд и напитков</b>			
<i>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание		
	<p>-Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>-Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением</p>	30	ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10

	<p>горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>-Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.- Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>-Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). -Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>10</b>	
	Составление нормативно-технологической документации приготовления компотов из свежих ягод.	2	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 10
	Расчет количества сырья для Компота из свежих ягод.	2	
	Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе	2	
	Составление схемы приготовления холодных десертов: желе, муссы	2	

	Составление нормативно-технологической документации приготовления холодных десертов: бланманже, террина, панакоты	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>10</b>	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд: натуральные фрукты и ягоды, компоты, фрукты в сиропе	2	ПК 4.1-4.6 ОК1-7
	Составить схему готовых полуфабрикатов промышленного производства	2	
	Составить оценку качества, компота из свежих ягод.	2	
	Составить отчет требования к качеству карамелизации	2	
	Составить ТТК компота из свежих ягод, и пунша.	2	
	Составление ТТК компот из сухофруктов, требования к качеству.	2	
	Оформление, отпуск и презентация творожные запеканки.	2	
	Составить схему подготовки желирующих веществ, сушеных плодов.	2	
	Оценка качества сладких блюд: натуральные фрукты и ягоды, компоты, фрукты в сиропе.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества десерта маршмеллоу.	2	
	Приготовление и отпуск, компоте, фламбе.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества желе.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка мусса яблочного	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	<b>10</b>	
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. -Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада,	10	

	обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).		
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	
	Приготовление, оформление, отпуск, оценка самбука на манной крупе	6	ПК 4.1-4.6 ОК1-7
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	<b>4</b>	
	Содержание -Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . - Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. - Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	4	ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9
	<b>Практическое занятие</b>	<b>22</b>	
	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао.	2	ПК 4.1-4.6 ОК1-7
	Расчет количества сырья для приготовления густого молочного киселя.	2	
	Расчет количества сырья для приготовления киселя из свежих ягод	2	
	Расчет количества сырья для приготовления желе клюквенного	2	
	Расчет количества сырья для приготовления желе яблочного	2	
	Расчет количества сырья для приготовления мусса клюквенного	2	
	Составление схемы приготовления горячих сладких блюд:	2	
. Разработка ассортимента блюд для диетического и вегетарианского	2		

питания		
Составление нормативной документации и схем технологического процесса приготовления десертов для диетического и вегетарианского питания	2	
Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков	2	
Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: тирамису, чизкейк	2	
<b>Лабораторная работа</b>	<b>14</b>	
Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: чай, кофе	4	ПК 4.1-4.6 ОК1-7
Приготовление самбука яблочного	2	
Приготовление блюда Яблоки печеные	2	
Приготовление блюда «Блинчики с яблоками»	2	
Составление схемы приготовления мороженого	4	
<b>Практическое занятие</b>	<b>14</b>	
Расчет количества сырья для приготовления тирамису, чизкейков	2	ПК 4.1-4.6 ОК1-7
Составить технологические карты на десерт трайфл три шоколада.	2	
Составить схему приготовления и бракераж десерта клафути, брауни.	2	
Произвести расчет пудинга манного с абрикосовым соусом.	2	
Составить таблицу органолептических данных для пудинга, штруделя	2	
Составить ТТК для яблочного террина	2	
Составление инструкционной карты для мороженого.	2	
<b>Лабораторная работа</b>	<b>14</b>	
Приготовление мороженого, сорбета	2	ПК 4.1-4.6 ОК1-7
Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества тирамису, чизкейков	2	
Составление ТТК, оценка качества восточных сладостей	2	
Составить схему, оформление, отпуск и суфле, разнообразного ассортимента.	2	
Приготовление, оформление, отпуск	2	

	и презентация пудингов разнообразного ассортимента		
	Приготовление, оформление, отпуск штруделя, шарлотки.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск яблочного террина	2	
<p>Учебная практика, виды работ:  Учебная практика по ПМ.04  Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ol>		<b>108</b>	ПК 4.1-4.6

<p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. 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>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
--	--	--

Производственная практика, виды работ: в том числе в форме практической подготовки:	108	
<p>в том числе в форме практической подготовки: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки,</li> </ol>		ПК 4.1-4.6

санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>ВСЕГО</b>	<b>438</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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.; техническими средствами компьютера, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Основные источники:

1. ГОСТ 31987-2018 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
2. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
6. 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», 2018. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

Перечень интернет-ресурсов, других источников:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Контролируемые разделы и темы	Код компетенции	Наименование оценочных средств
<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<i>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Устный опрос <ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>- Творческое задание</li> </ul>
<i>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Устный опрос <ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Лабораторная работа</li> <li>– - Творческое задание</li> </ul>
<b>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		
<i>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Устный опрос <ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Проект</li> <li>– Кейс-задания</li> <li>– Разноуровневые задачи и задания</li> <li>– Практическая работа</li> </ul>

		– Лабораторная работа
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа – Лабораторная работа – - Творческое задание
<b>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа – Лабораторная работа – - Творческое задание
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Проект – Кейс-задания – Разноуровневые задачи и задания – Практическая работа – Лабораторная работа – - Творческое задание

## СОДЕРЖАНИЕ

<b><u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>149</b>
<i><u>1.1. Область применения рабочей программы</u></i>	149
<i><u>1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля</u></i>	149
<b><u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>151</b>
<i><u>2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы</u></i>	151
<i><u>2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля</u></i>	153
<b><u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	Ошибка! Закладка не определена.
<i><u>3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены:</u></i>	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<i><u>3.2 Информационное обеспечение реализации программы</u></i>	162
<b><u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b>	<b>164</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

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

## 1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды	Наименование разделов	Всего часов	Объем времени, отведенный на усвоение междисциплинарного курса	Практика	Промежуточная
------	-----------------------	-------------	--	----------	---------------

профессиональных компетенций	профессионального модуля	(максимальная учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся					Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, в том числе в форме практической подготовки, часов	Производственная, в том числе в форме практической подготовки, часов	аттестация  Всего часов
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, в том числе в форме практической подготовки	В т.ч. курсовая работа	Всего часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов					
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>			
<i>ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,</i>	МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32		-	-	-	-	-	-		
<i>ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,</i>	МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	260	260	160	-	-	-	-	-	-		
	Практика	<i>144</i>	<i>144</i>					<i>144</i>	<i>144</i>	-		
	<b>Всего:</b>	<b>436</b>	<b>436</b>	<b>160</b>	-	<b>10</b>	-	<b>144</b>	<b>144</b>			

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>	<i>ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10</i>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т. ч. к отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>	<i>ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	
	<b>1.</b> Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Цель работы:</b> 4. закрепление и демонстрации умений по подбору технологического оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для выполнения	<b>22</b>	

	<p>технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>5. закрепление и демонстрации умений по применению санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>6. формирования общих компетенций учащихся (ОК 1...9)</p> <p>2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Цель работы:</b></p> <p>7. закрепление и демонстрации умений по проведению органолептической оценки качества и определению сорта основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>8. формирования общих компетенций учащихся (ОК 1...9)</p> <p><b>Вопросы для подготовки к практическому занятию:</b></p> <p>9. Какие виды сырья при производстве хлебобулочных изделий относятся к основному и дополнительному?</p> <p>10. Какие виды сырья при производстве мучных кондитерских изделий относятся к основному и дополнительному?</p> <p>11. Что входит в понятие «органолептическая оценка качества сырья используемого для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»?</p> <p>12. Какие виды пшеничной муки используют для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?</p> <p>13. Дать органолептическую оценку качества и определить соответствие сорта испытываемых образцов основного и дополнительного</p>	
--	---	--

	<p>сырья (по вариантам), используемого для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><i>Вариант 1</i> Мука пшеничная (сорт первый), крахмал картофельный (сорт высший)  <i>Вариант 2</i> Мука пшеничная (сорт высший), крахмал кукурузный</p> <p>14. Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Цель работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• закрепление и демонстрации умений по применению правил расчета количества и взаимозаменяемость сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• закрепление и демонстрации умений по применению санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• формирования общих компетенций учащихся (ОК 1...9)</li> </ul>		
<p><b>Тема 1.3.</b></p> <p><i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><i>1</i> Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p>	<b>2</b>	<p><i>ПК 5.1.-5.5</i> <i>ОК1-7,9</i></p>
<p><b>Раздел модуля 2. МДК 05.02.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<b>260</b>	
<p><b>Тема 2.1.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>12</b>	<p><i>ПК 5.1., 5.2</i></p>

<i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.		OK1-7,9
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 5.1., 5.2 OK1-7,9
	1. Сиропаы		
	2. Карамель. Кандир.		
	3. Помада		
	4. Глазури		
	5. Сахарная мастика. Марципан. Пралине.		
	<b>Практические и лабораторные занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>8</b>	
Практическое занятие. «Составление ТТК сиропов и помады»			
Лабораторная работа «Приготовление сиропов и помады»			
Лабораторная работа «Приготовление декора из карамели»			
Лабораторная работа «Приготовление глазури»			
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.	<b>12</b>	ПК 5.1., 5.2 OK1-7,9
	Крем на основе масла (масляный)		
	Крем на основе сливок (сливочный)		
	Заварные, белковые, сметанные кремы	<b>16</b>	
	<b>Практические и лабораторные занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>		
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов		
Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок			
<b>Тема 2.4.</b> <i>Технология приготовления полуфабрикатов на желатиновой основе</i>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Желе	<b>4</b>	ПК 5.1., 5.2 OK1-7,9
<b>Тема 2.5.</b> <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 5.1., 5.2 OK1-7,9
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката		

	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>14</b>	
	Практическая работа Использование посыпок в приготовлении хлебобулочных изделий		
	Практическая работа Использование крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий		
	Лабораторная работа Приготовление трюфельной посыпки		
	Лабораторная работа Приготовление нонпарель		
<b>Тема 2.6.</b> <i>Мучные отделочные полуфабрикаты (украшения)</i>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9
	Мучные отделочные полуфабрикаты (украшения)		
<b>Тема 2.7.</b> <i>Фруктово-ягодные полуфабрикаты</i>	Фруктово-ягодные полуфабрикаты	<b>4</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9
<b>Раздел модуля 3.</b>			
<b>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1.</b> <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.		
	2. Пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба		
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
<b>Тема 3.2.</b> <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9
	1. Виды фаршей и начинок. Методы приготовления. Порядок подготовки продуктов для фаршей		
	2. Фарш из мясных, рыбных продуктов и раков		
	3. Фарш из крупяных продуктов, овощей и грибов		
	4. Начинка из молочных продуктов. Начинка из фруктов. Начинка из разных продуктов.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>14</b>	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,
	Практическая работа «Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса»		
	Практическая работа Порядок заправки фаршей и начинок		
<b>Тема 3.3.</b> <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9
	1. Классификация теста для хлебобулочных изделий		
	2. Рецептура хлебобулочных изделий и дозирование сырья		
	3. Способы разрыхления теста при приготовлении хлебобулочных изделий		

	4. Приготовление теста из пшеничной муки		
	5. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки		
	6. Приготовление бездрожжевого пшеничного теста для мучных кулинарных изделий		
	7. Определение готовности хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Усушка.		
	<b>Практические занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>18</b>	
	Лабораторная работа «Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске»		
	Лабораторная работа «Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности»		
	Практическая работа «Решение задач на определение упека, припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»		
	Практическая работа «Решение задач на определение упека, припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»		
<b>Тема 3.4.</b> <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<b>Содержание</b>		<i>ПК 5.1., 5.2, 5.3</i>
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		
	2. Технология приготовления хлеба		
	3. Технология приготовления булочных изделий		<i>ОК1-7,9</i>
	4. Любительские изделия. Булочная мелочь	<b>8</b>	
	5. Технология приготовления сдобных изделий		
	6. Технология приготовления изделий из слоёного дрожжевого теста		
	7. Технология приготовления мучных кулинарных изделий		
<b>Раздел модуля 4.</b> <b>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	<b>Содержание</b>		<i>ПК 5.1, 5.4</i> <i>ОК1-7,9</i>
	1. Виды мучных кондитерских изделий.		
	2. Способ отделки кремом, глазурью		
	3. Способ отделки при помощи сахарной мастики	<b>8</b>	
	4. Способ отделки при помощи желе или шоколада		
	<b>Лабораторные занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>4</b>	

	Практическое занятие № 1. Оформление изделий при помощи карамели и кандира		
<b>Тема 4.2.</b> <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста</i>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<i>ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,</i>
	1. Замес и образование бездрожжевого теста		
	2. Взаимозаменяемость сырья при производстве мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста		
	3. Классификация бездрожжевого теста в зависимости от способов его разрыхления		
	4. Приготовление полуфабрикатов с применением механического разрыхления		
	<b>Лабораторные занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>38</b>	
	Практическая работа «Приготовление полуфабрикатов с применением химических разрыхлителей»		
	Лабораторная работа № 1 Приготовление полуфабрикатов с применением комбинированного разрыхления		
	Лабораторная работа №2 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление восточных и национальных мучных кондитерских изделий		
Лабораторная работа №4 Приготовление к реализации мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения			
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<i>ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9</i>
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>24</b>	

	Лабораторная работа № 1 Приготовление бисквитных пирожных		
	Лабораторная работа № 2 Приготовление песочных пирожных		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление слоёных пирожных		
	Лабораторная работа № 4 Приготовление заварных пирожных		
	Лабораторная работа № 5 Приготовление воздушных и миндальных пирожных		
	Лабораторная работа № 6 Приготовление крошковых пирожных		
	Лабораторная работа № 7 Приготовление комбинированных пирожных		
<b>Тема 5.2.</b> <i>Изготовление и оформление тортов</i>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<i>ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9</i>
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. требования к качеству. условия и сроки хранения.		
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы		
	<b>Лабораторные занятия, в том числе в форме практической подготовки</b>	<b>24</b>	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы		
	Лабораторная работа № 2 Приготовление тортов из пряничного полуфабриката		
	Лабораторная работа № 3 Приготовление слоёных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы ассортимента		
	Лабораторная работа № 4 Приготовление вафельных тортов. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов		
	Лабораторная работа № 5 Приготовление миндальных тортов. Приготовление тортов из заварного полуфабриката		
	Лабораторная работа № 6 Приготовление комбинированных тортов.		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 05.02</b>		<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>260</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, 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; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана:**

весоизмерительное оборудование: весы электронные – 5шт.,

тепловое оборудование: котлы КПЭ-100-1шт., электросковороды СНЭ-0,5, СКЭ-0,3, электроплиты ЭП-4М, ЭП-3М, плита электрическая (с индукционным нагревом) – 2шт., пекарский шкаф – 2 шт.;

холодильное оборудование: холодильная витрина – 2 шт., холодильник – 2 шт., морозильный ларь – 1 шт.;

механическое оборудование: взбивальная машина -1 шт., миксер – 5 шт., блендер погружной – 2 шт., кухонный комбайн- 1 шт., электромясорубка – 2 шт.;

вспомогательное оборудование: стол производственный – 12 шт., наборы кухонной посуды (кастрюли 3л, 2 л, 1,5 л, 1 л) – 2 шт., набор столовой посуды – 3 шт., набор инструментов для карвинга – 2 шт., разделочные доски; функциональные емкости, мерные стаканы ,сито.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

ООО «Валентина», ресторан «Жемчужина»

ООО «Филм», ресторан «Бордо»

МБОУ ДОД Ханкайского муниципального района

МАУ «Центр питания»

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
18. 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.: Академия, 2013. – 416 с.
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
23. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
24. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
27. 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», 2012 – 160 с.
28. 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», 2013 – 128 с.
29. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
30. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.2.2. Дополнительные источники:

На усмотрение ОО

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Контролируемые разделы и темы	Код компетенции	Наименование оценочных средств
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Тест – Практическая работа
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Тест – Практическая работа
Тема 1.3.	ПК 5.1.-5.5	Текущий контроль

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	ОК1-7,9,10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Тест</li> <li>– Практическая работа</li> </ul>
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<p style="text-align: center;">Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Тест</li> </ul>
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<p style="text-align: center;">Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> </ul>
Тема 2.3. Приготовление глазури	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<p style="text-align: center;">Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> <li>– Разноуровневые задания</li> <li>– Практическая работа</li> </ul>
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<p style="text-align: center;">Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Разноуровневые задания</li> <li>– Самостоятельная работа</li> <li>– Тест</li> </ul>
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<p style="text-align: center;">Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Тест</li> <li>– Лабораторная работа</li> </ul>
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<p style="text-align: center;">Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Устный опрос</li> <li>– Тест</li> <li>– Разноуровневые задания</li> </ul>
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации		

хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Тест – Разноуровневые задания
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Разноуровневые задания
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Тест – Разноуровневые задания – Практическая работа
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Разноуровневые задания – Лабораторная работа
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Тест – Разноуровневые задания
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос  – Самостоятельная работа – Тест – Разноуровневые задания – Лабораторная работа

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Текущий контроль - Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Разноуровневые задания – Лабораторная работа
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Текущий контроль – Устный опрос – Самостоятельная работа – Тест – Разноуровневые задачи и задания – Лабораторная работа
Учебная практика		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – - практических заданий – Дневник практики Промежуточная аттестация
Производственная практика		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – - практических заданий Дневник практики Промежуточная аттестация – Конференция – Отчет по практике – Аттестационный лист
Промежуточная аттестация по ПМ		– Экзаменационное задание