



Министерство образования и науки в Республике Татарстан
ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

На базе среднего общего образования

**Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер**

Одобрено на заседании
педагогического совета:

Протокол № 5 от 28.06 2024 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ «МКС»

Приказ № 158 от 01.07.2024 г.

Согласовано с
предприятием-
работодателем:

ООО «Кондитер»

НКО «Ассоциация
Рестораторов и Отельеров
г. Казани и Республики
Татарстан»



С.Р. Нам



З.Ф. Гаязов

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников.....	7
3.2. Профессиональные стандарты.....	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	11
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1. Общие компетенции.....	12
4.2. Профессиональные компетенции.....	16
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	102
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	122
5.1. Учебный план	122
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	125
5.3. Календарный учебный график	126
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	134
5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	134
5.6. Практическая подготовка	134
5.7. Государственная итоговая аттестация	135
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	136
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	143
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	143
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	143
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	144

Перечень приложений к ОПОП-II:

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника.....	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей.....	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин.....	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания.....	
Приложение 5. Содержание ГИА.....	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок <i>(входит в структуру ОПОП-II и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)</i>	

Раздел 1. Общие положения

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

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

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

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

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

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

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ПДП – преддипломная практика по профилю (преддипломная);

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Повар, кондитер».

Выпускник образовательной программы по квалификации «43.01.09. Повар, кондитер» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

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

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Повар, кондитер» – 1800 - 2952 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Повар, кондитер» – 1 год 2 месяца - 1 год 10 месяцев.

Отрасль, для которой разработана образовательная программа	43.00.00. Сервис и туризм
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	- 33.011. Повар. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); - 33.010. Кондитер. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09. Повар, кондитер» (ред. от 09.04.2015)
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер
в т.ч. дополнительные квалификации	15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы	4428 часов
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 часов

Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3816	2150
Общеобразовательный цикл дисциплин	1476	576
Социально-гуманитарный цикл дисциплин	374	150
Общепрофессиональный цикл дисциплин	232	94
Профессиональный цикл дисциплин	1662	1330
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)		
Вариативная часть образовательной программы	612	368
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
СГ. 05. Психология общения	34	14
СГ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности	36	14
СГ. 07. Семейное воспитание	36	14
ОП. 07. Технология планирования профессиональной карьеры	42	16
ОП. 08 Организация обслуживания	72	28
ОП. 09 Основы предпринимательской деятельности	36	14
ДПБ. 01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)	290	242
ОП.10. Прикладные компьютерные программы	66	26
ГИА в форме демонстрационного экзамена	72	
Всего:	4428	2518

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 прочее).

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

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011. Повар.	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаж блюд, напитков и кулинарных изделий; В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий; С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; С/02.5 Организация работы бригады поваров; С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;

				<p>D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства питания;</p> <p>D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания;</p> <p>D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</p> <p>D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.</p>
2	33.010. Кондитер.	<p>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).</p>	<p>ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <p>ОТФ Д</p>	<p>A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров</p>

			Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады кондитеров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
--	--	--	---	--

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ЕТКС	Кондитерское производство	Выпуск 51, Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Кондитер	Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации. Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

2	ЕТКС	Переработка птицы и кроликов	Постановление Минт руда РФ от 05.03.2004 N 33, Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы. Укладка порций расфасованного мяса на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание и упаковку. Регулирование оборудования. Должен знать: устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы; анатомическое строение тушки птицы; правила распиловки тушек птицы для фасовки.
3	ЕТКС	Общие профессии производств пищевой продукции	Выпуск 48, Постановление Минт руда РФ от 05.03.2004 N 32; Кулинар мучных изделий, 4 разряд	Изготовление кулинарных мучных изделий. Приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой. Замес, вымешивание, проминка, сдобривание теста и раскатка его до определенной толщины. Определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке. Придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша. Посадка тестовых заготовок в печь. Ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем. Регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий. Должен знать: рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки;

				требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий; устройство обслуживаемого оборудования.
4	ЕКС	Квалификационные характеристики и должностной работник в организаций сферы туризма	Приказ Минздравсоц развития России от 12.03.2012 N 220н	Разрабатывает предложения для корпоративных клиентов и осуществляет расчет туристского продукта.

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
В соответствии с ФГОС	
Повар	
ВД.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Кондитер	
ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		
структуру плана для решения задач;		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	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	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	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 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 позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	Умения: понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

	стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии 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
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

		<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>Знания:</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>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения:</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

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	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p>Умения:</p> <p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</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>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>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p>
		<p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p>
		<p>безопасно править кухонные ножи;</p>
		<p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p>
		<p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p>
		<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>

		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке,

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

	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p>
		<p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p>
		<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p>
		<p>различать пищевые и непищевые отходы;</p>
		<p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p>
		<p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности 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>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p>		

		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		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;

		<p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p>
		<p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>
		<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p>
		<p>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;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</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 рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки,</p>

		<p>панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплек-</p> <p>тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения</p> <p>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>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектации), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия 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</p>

		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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной
		машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,

		<p>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</p>

		числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Навыки:
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

	хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
		обжаривать кости мелкого скота;
		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;		
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные		

		бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
		Навыки:

	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения 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;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>готовить льезоны;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>определять степень готовности супов;</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p>
--	--	---

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

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

		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять их</p> <p>взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p>
		<p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p>
		<p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p>
		<p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p>
		<p>доводить соусы до вкуса;</p>
		<p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p>
		<p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением</p>

		требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при

		приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		<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>
		<p>замачивать сушеные;</p>
		<p>бланшировать;</p>
		<p>варить в воде или в молоке;</p>
		<p>готовить на пару;</p>
		<p>припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p>
		<p>- жарить сырые и предварительно отваренные;</p>
		<p>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p>
		<p>фаршировать, тушить, запекать;</p>
		<p>готовить овощные пюре;</p>
		<p>готовить начинки из грибов;</p>
		<p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>
		<p>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>

		замачивать в воде или молоке;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

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

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

		отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
		из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения 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;</p>

		<p>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,</p>
		<p>творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</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>
		<p>протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p>
		<p>формовать изделия из творога;</p>
		<p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p>
		<p>жарить на плоской поверхности;</p>
		<p>жарить, запекать на гриле;</p>

		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

		<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,</p>
		<p>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 ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания,</p>

		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;
		техника общения, ориентированная на потребителя

	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;		
готовить на пару;		

		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий,

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

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

		водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок
		из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных
		свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;

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

		<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 приготовления 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 отпуски 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,</p>

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

		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад

		<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 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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной 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;</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</p>
--	--	--

		вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования 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> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p>

		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовить производные соуса майонез;
		корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
		Навыки:

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведения 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> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>прослаивать компоненты салата;</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>заправлять салаты заправками;</p> <p>доводить салаты до вкуса;</p>
--	--	---

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи салатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		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 приготовления 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;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

		при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;

		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

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

		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,

		<p>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>
		<p>нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p>
		<p>замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p>
		<p>украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p>
		<p>вынимать рыбное желе из форм;</p>
		<p>доводить до вкуса;</p>
		<p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>соблюдать санитарногигиенические 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</p>

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;

		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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</p>
		<p>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, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>

	дичи разнообразного ассортимента	птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		снимать кожу с отварного языка;
		нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
украшать и заливать мясные продукты порциями;		
вынимать готовое желе из форм;		

		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

		<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 приготовления 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</p>
--	--	--

		<p>из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p>

		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

		транспортированию готовых холодных
		и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной 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;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</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>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>ведения 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;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

		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 уче-
		том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов

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

		кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		<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 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>
		<p>готовить сладкие соусы;</p>
		<p>хранить, использовать готовые виды теста;</p>
		<p>нарезать, измельчать, протирать ручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p>
		<p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p>
		<p>запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p>
		<p>жарить фрукты основным способом и на гриле;</p>
		<p>проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p>
		<p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p>
		<p>готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p>

		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;

		техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентами;
	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;	

		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков

		<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 напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных напитков, 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 холодных напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков 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>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p> <p>ведения 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> <p>заваривать чай;</p> <p>варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>готовить кофе на песке;</p> <p>обжаривать зерна кофе;</p> <p>варить какао, горячий шоколад;</p> <p>готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>подготавливать пряности для напитков;</p>
--	---	--

		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</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>

		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в
		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ в кондитерском цехе;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
		порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

		<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 для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>

		хранить, отделочные промышленного желе, гели, глазури, по-	подготавливать полуфабрикаты производства: сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, комбинировать приготовления, отделочных полуфабрикатов:	применять различные методы подготовки полуфабрикатов:
		готовить желе;	
		хранить, отделочные промышленного желе, глазури, термостабильные начинки и пр.;	подготавливать полуфабрикаты производства: гели, посыпки, начинки и пр.;
		нарезать, вручную и механическим способом ягоды, до загустения;	измельчать, протирать способом уваривать с сахарным песком
		варить сахарный сироп для промочки изделий;	
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);	
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;	
		готовить жженный сахар;	
		готовить посыпки;	
		готовить помаду, глазури;	
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;	
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;	
		выбирать производственный посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	оборудование, инвентарь,
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;	
		хранить полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	свежеприготовленные полуфабрикаты,

		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

		при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливать продукты;
		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;

		<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</p>

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

		оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;

		<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>
		<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 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, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности</p>

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

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

		вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионал ьного стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная часть ОПОП-П	ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011. Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий;
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011. Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4. Подготовка, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;

		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	33.011. Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; С/02.5. Организация работы бригады поваров; С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	33.011. Повар	ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/01.6. Планирование процессов кухни, основного производства организации питания; Д/02.6. Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания;

					Д/03.6. Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; Д/04.6. Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.
	ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011. Повар	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	33.011. Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и

		хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		кулинарных изделий	рабочего места повара к работе; В/02.4. Подготовка, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; С/02.5. Организация работы бригады поваров; С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/01.6. Планирование процессов кухни, основного производства организации питания; Д/02.6. Организация и координация

					<p>процессов на кухне, основном производстве организации питания;</p> <p>Д/03.6. Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</p> <p>Д/04.6. Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.</p>
		<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>33.011. Повар</p>	<p>ОТФ А</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</p>	<p>А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;</p> <p>А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>

		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4. Подготовка, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; С/02.5. Организация работы бригады поваров; С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011. Повар	ОТФ Д Управление текущей деятельностью	Д/01.6. Планирование процессов кухни, основного производства

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		кухни организации питания	организации питания; Д/02.6. Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания; Д/03.6. Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; Д/04.6. Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.
	ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	33.011. Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

		регламентами.			продажи блюд, напитков и кулинарных изделий;
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4. Подготовка, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; С/02.5. Организация работы бригады поваров; С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;

		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/01.6. Планирование процессов кухни, основного производства организации питания; Д/02.6. Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания; Д/03.6. Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; Д/04.6. Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	33.011. Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

		блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий;
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	33.011. Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4. Подготовка, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
	ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.010. Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.010. Кондитер		A/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.010. Кондитер	В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	V/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.010. Кондитер		V/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.010. Кондитер	С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и

		напитков разнообразного ассортимента.			персоналом
Вариативная часть ОПОП-П	ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.010. Кондитер		С/02.5. Организация работы бригады кондитеров
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных		Д. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Д/01.6. Планирование процессов кондитерского цеха

		изделий и хлеба разнообразного ассортимента.			
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			Д.02.6. Организация и координация процессов кондитерского цеха

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии/специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																											
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																		
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4
Обязательная часть образовательной программы																													
ОУД. 00.	Общеобразовательные дисциплины																												
ОУД. 01.	Русский язык	+	+	+	+	+				+																			
ОУД. 02.	Литература	+	+		+		+			+																			
ОУД. 03.	История	+	+	+	+		+			+																			
ОУД. 04.	Обществознание	+	+	+	+		+			+																			
ОУД. 05.	География	+	+	+	+		+			+																			
ОУД. 06.	Математика	+	+	+	+		+			+																			
ОУД. 07.	Физическая культура	+	+		+	+	+			+																			

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки *специалистов среднего звена (ППССЗ) / квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
О.00	Общеобразовательный цикл дисциплин	1476	570	1-2
СГ.00.	Социально-гуманитарный цикл дисциплин	480	192	1-3
СГ.01.	История России	48	20	2
СГ.02.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70	28	2-3
СГ.03.	Безопасность жизнедеятельности	60	24	2
СГ.04.	Физическая культура / Физическая культура адаптивная	196	78	2-3
СГ.05.	Психология общения	34	14	2
СГ.06.	Татарский язык в профессиональной деятельности	36	14	1
СГ.07.	Семьеведение	36	14	2
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины	382	152	1-3
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	40	16	1
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	44	18	1
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	40	16	1

ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	40	16	3
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	34	14	1
ОП.06.	Охрана труда	34	14	2
ОП.07.	Технология планирования профессиональной карьеры	42	16	3
ОП.08.	Организация обслуживания	72	28	3
ОП.09.	Основы предпринимательской деятельности	36	14	3
П.00	Профессиональный цикл	2018	1598	1-3
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов доля блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	304	234	1
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	48	28	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	104	62	1
УП.01.	Учебная практика	72	72	1
ПП.01.	Производственная практика	72	72	1
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	1
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	346	274	1-2
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	32	1-2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	104	62	1-2

УП.02.	Учебная практика	72	72	1-2
ПП.02.	Производственная практика	108	108	1-2
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	2
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	268	212	2
МДК.03.01	Приготовление, оформление и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	48	28	2
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	68	40	2
УП.03.	Учебная практика	72	72	2
ПП.03.	Производственная практика	72	72	2
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	2
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	284	224	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков	46	28	3
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, напитков	86	52	3
УП.03.	Учебная практика	72	72	3
ПП.03.	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	3
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	460	386	3

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	32	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	110	66	3
УП.03	Учебная практика	144	144	3
ПП.03.	Производственная практика	144	144	3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	356	268	3
ОП.11.	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	66	26	3
ДПБ.01.	Дополнительный профессиональный блок (АО «Булочно-кондитерский комбинат»)	290	242	3
ДПБ.ПМ.06.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)	290	242	3
ДПБ. МДК.06.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	102	62	3
ДПБ.УП.06.	Учебная практика	108	108	3
ДПБ.ПП.06.	Производственная практика	72	72	3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	3
	Всего:	4356	2512	1-3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		3
ГИА.01.	Демонстрационный экзамен	72		3
	Итого:	4428	2440	1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	СГ.05 Психология общения	34 ч.	По запросу работодателя
2.	СГ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности	36 ч.	По запросу работодателя
3.	СГ.07 Семейное воспитание	36 ч.	По запросу работодателя
4.	ОП.07 Технология планирования профессиональной карьеры	42 ч.	По запросу работодателя
5.	ОП.08 Эстетика и дизайн в оформлении блюд	48 ч.	По запросу работодателя
6.	ОП.09 Организация обслуживания	128 ч.	По запросу работодателя
7.	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	42 ч.	По запросу работодателя
8.	ДПБ.ПМ.06. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)	274 ч.	По запросу работодателя
	Всего:	640 ч.	

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.5. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.5.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах Предприятия-работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии);
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) Предприятия-работодателя на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

государственный экзамен и (или) защита дипломного проекта (работы)

(формы проведения ГИА указываются в соответствии с ФГОС СПО).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена / государственного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) / выпускной квалификационной работы. Программа ГИА предст

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

ГАПОУ «Международный колледж сервиса», реализующий программу профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП-П перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Микробиологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Физиологии питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	

Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		

Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		

	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

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

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
	Секция складных стульев	
	Трибуна	
	Кулисы	

II Технические средства		
Основное оборудование		
	Рабочая станция	
	Акустическая система	
	Микрофоны беспроводные	
	Проектор портативный	
	Экран проекционный рулонный	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
	Шкаф со стеклом	
	Читательский стол	
	Стул на ножках	
	Информационный стенд	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место читателя с выходом в интернет	
	МФУ (принтер, сканер, копир)	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
	Стеллаж открытый многосекционный	
	Шкаф со стеклом	
	Читательский стол	
	Стул на ножках	
	Компьютерный стол	
	Кресло компьютерное на колесиках	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место читателя с выходом в интернет	
	МФУ (принтер, сканер, копир)	
Дополнительное оборудование		

III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	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).	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
	Интерактивный дисплей	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные	
	Пароконвектомат	
	Конвекционная печь или жарочный шкаф	
	Шкаф морозильный	
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	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).	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
	Интерактивный дисплей	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные	
	Пароконвектомат	
	Конвекционная печь или жарочный шкаф	
	Шкаф морозильный	
	Тестораскаточная машина (настольная)	
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 43.02.17. Технологии индустрии красоты, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки *Наименование работодателя*, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников,

обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % (43.02.17. Технологии индустрии красоты).

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

6.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

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

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

Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

Требования к практической подготовке обучающихся

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

ГАПОУ «Международный колледж сервиса» самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

Требования к организации воспитания обучающихся

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

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы ГАПОУ «Международный колледж сервиса» разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».....	5
«ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».....	30
«ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».....	70
«ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».....	98
«ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».....	127
«ДПБ. ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции).....	161

Приложение 1.1.

*к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер*

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

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

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					ПК 5.2
						ПК 5.4
	ТФ В/02.4					ПК 5.5
33.014 Пекарь						
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3					ПК 5.1
	ТФ А/02.3					ПК 5.2
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4					ПК 5.3
	ТФ В/02.4					ПК 5.3
	ТФ В/03.4					ПК 5.3
	ТФ В/04.4					ПК 5.3
	ТФ В/05.4					ПК 5.3

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

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 1.2.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Обязательный профессиональный блок

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	8
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	8
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	8
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	13
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	14
2.1. Структура и содержание профессионального модуля.....	14
2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	15
2.3. Курсовой проект (работы)	15
3. Условия реализации профессионального модуля.....	22
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	22
3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	22
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	27

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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09. Повар, кондитер».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками		<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 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; распознавать недоброкачественные продукты; 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; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фелитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 304

в том числе в форме практической подготовки 234

Из них на освоение МДК - 152

в том числе самостоятельная работа - 28

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация - 8

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультация	Учебная	Производственная
<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>11</i>
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	54	32	32	16 / 16	-	14	2	-	-
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	104	62	88	26 / 62	-	14	2	-	-
	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика	72	72	-	-	-	-	-	-	72
	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	6 / 2	-	-
	Всего:	304	234	120	42 / 78	-	28	10 / 2	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		60		
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		48		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске 	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	

	полуфабрикатов на вынос			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Составление заявки на сырье	4		
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из них	Содержание		ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, последовательность, характеристика этапов. Характеристика способов обработки сырья и полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и полуфабрикатов с учетом требований к процедурам, обеспечивающим безопасность и качество продукции. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	4		
	2. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	4		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	4		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			

	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	4		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
	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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	4		
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер			

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		14		
Промежуточная аттестация		2		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		104		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		104		
Тема 2.1.	Содержание	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	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.			

	<p>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.</p>			
	<p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	10		
	<p>Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).</p>			
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p>	4	ПК 1.1; ПК 1.2	
	<p>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.</p>		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
	<p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p>			

	<p>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.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.</p>			
		10		
<p>Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Содержание</p>		<p>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	4		
	<p>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.</p>			
	<p>3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Обработка нерыбного водного сырья.</p>	10		
<p>Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02</p>	
	<p>1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса,</p>			

	<p>мясного сырья.</p> <p>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.</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.</p>	8		
<p>Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
	<p>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.</p>	8		
<p>Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p>	4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	

	2. Методы обработки домашней птицы и пернатов дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	8		
Тема 2.7.	Содержание		ПК 1.1; ПК 1.2	
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	
	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.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	8		
Промежуточная аттестация		2		
Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2. <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 		14	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	

<ol style="list-style-type: none"> 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 			
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски 	72	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	

<p>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.).</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 			
<p>Производственная практика Виды работ:</p>	72	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02	

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.			
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявки перед началом работы.			
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты			
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.			
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.			
6. Подготовка к хранению (вакуумование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.			
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.			
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.			
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.			
Консультация	2		
Промежуточная аттестация	6		
Всего:	304		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробιονтов: учебное пособие для спо / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Кахикало, В.Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для спо / В.Г. Кахикало, О.В. Назарченко, А.А. Баландин. — 2-е изд., стер. —

- Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кахикало, В.Г. Технологии кролиководства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, О.В. Назарченко, Н.Г. Фенченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Кобцев, М.Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум: учебное пособие для спо / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 9. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 10. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 12. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 14. Самусенко, Л.Д. Скотоводство. Практикум: учебное пособие / Л.Д. Самусенко, А.В. Мамаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 15. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И.И. Раманаускас, А.А. Майоров, О.Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и

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

3.2.2. Основные электронные издания

2. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРPG, 2007. — 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008. 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. — 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. — 320 с.: ил.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. — III, 48 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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>ПК 1.4. 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"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной 	

	<p>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) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>-точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>-аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

Приложение 1.2.
к ОПОП-П по профессии/профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Обязательный профессиональный блок

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

Знать		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 346

в том числе в форме практической подготовки 274

Из них на освоение МДК - 158

в том числе самостоятельная работа - 24

практики, в том числе учебная - 72

производственная - 108

Промежуточная аттестация - 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	32	38	22	-	14	2	-	-
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	104	62	92	64	-	10	2	-	-
	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	-	108
	Промежуточная аттестация	8						6 / 2		
	Всего:	346	274	130	86	-	24	10 / 2	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч		Код ПК, ОК	Код Н,У,З, Уо, Зо
1	2	3			
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40%	Обязат. часть ОП		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		54			
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		54			
Тема 1.1.	Содержание	4			
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6			
Тема 1.2.	Содержание	4			

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	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				
Тематика практических занятий и лабораторных работ		6			
Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов					
Тема 1.3.	Содержание	4			

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6			
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.				
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных	Содержание 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. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды,	4		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	

изделий, закусок	правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос			
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.			
	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. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	14			

<p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>					
Промежуточная аттестация		2			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		104			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		104			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2			
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров				
	3. 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.				

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>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</p>	4		
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	2		<p>ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8</p>
	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p>			
	<p>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</p>			
	<p>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</p>			
	<p>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми,</p>			

	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				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2			
	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				
	Тематика практических занятий и	4			

	лабораторных работ				
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента				
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	2		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения				
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов				
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.				
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			

	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства			
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	2		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам			
	2. 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			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции			
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	4		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов			

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	4			
<p>Тема 2.9.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Содержание</p>	2		<p>ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p>				
	<p>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.</p>				
	<p>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</p>				
	<p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p>				

	<p>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.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p>				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов				
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов				
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов				
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	2		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>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.</p> <p>Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p>				

	<p>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.</p> <p>Подбор соусов</p>				
	<p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>				
	<p>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.</p>				
	<p>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,</p>				

	транспортирования				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий				
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	2			
	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.			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	

<p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>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</p>				
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>4</p>			
<p>Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</p>				

Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание				
	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	1		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки				

Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание			
	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.	1		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	4		
Тема 2.14.	Содержание	1		

<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>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)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>4.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			<p>ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>4</p>			

	<p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p>				
Тема 2.15.	Содержание	1			
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика			ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
	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				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа				
Тема 2.16.	Содержание	1		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	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. 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,				

	<p>цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде</p>				
Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<p>Содержание</p> <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p>	1		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	

<p>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</p>				
<p>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.</p>				
<p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>				
<p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>				
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>2</p>			
<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>				

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	10			
<p>Промежуточная аттестация</p>	2			

Учебная практика**Виды работ:**

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.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

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.

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.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд,

<p>кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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>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>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>Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация</p>	108			
---	-----	--	--	--

<p>хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>				
Промежуточная аттестация	8			
Всего:	346			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-техническое и информационное обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК/ Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в

условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

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

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

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

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. 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.
16. 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.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов,</p>	

<p>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</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	
--	---	--

	<p>-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>-аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	--

Приложение 1.3.
к ОПОП-П по профессии/профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Обязательный профессиональный блок

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 212

в том числе в форме практической подготовки 20

Из них на освоение МДК 116

в том числе самостоятельная работа 10

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 1. Приготовление, оформление и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента	48	28	36	24	-	10	2	-	-
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	68	40	56	36	-	10	2	-	-
	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	8						6 / 2		
	Всего:	268	212	92	60	-	20	10 / 2	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н,У,З, Уо, Зо
1	2	3		
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		48		
МДК. 03.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.			
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	12		
Тема 1.2.	Содержание	6	ПК 3.1.	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p>			<p>ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</p>	
	<p>2. 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>3. 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>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>			<p>12</p>	

	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p> <p>Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.</p>			<p>ПК 3.5 ПК 3.6</p>	
--	---	--	--	--------------------------	--

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		10			
Промежуточная аттестация		2			
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		68			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		56			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования	6		ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	

соусов, салатных заправок	к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.			ПК 3.5 ПК 3.6	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)				
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.				
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.				
	Тематика практических и лабораторных занятий Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	10			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Содержание	6		ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного				

реализации салатов разнообразного ассортимента	ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 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			
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.			
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		

	<p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>				
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание</p>	4		<p>ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> <p>2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.</p>				

	<p>Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> <p>4. 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.</p> <p>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	8			
	<p>Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов,</p>				

	закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Расчет количества сырья, выхода бутербродов				
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	Содержание	4		ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.				

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8			
	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</p> <p>Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания</p>				
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и</p>	10			

<p>подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>2</p>			
<p>Учебная практика Виды работ: 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. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. 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. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>72</p>			

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.				
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p> <p>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>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>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>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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>	72			

Промежуточная аттестация	8			
Всего:	268			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
12. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
13. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
16. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
17. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
18. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
3. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3.Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php>

show_art=2758.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления,</p>	

<p>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</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, 	
---	--	--

	<p>правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

Приложение 1.4.
к ОПОП-П по профессии/профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Обязательный профессиональный блок

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

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

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
-------	--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 284 часа

в том числе в форме практической подготовки – 224 часа

Из них на освоение МДК – 132

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 72

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультации	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 5.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	46	28	32	20	-	12	2	-	-
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 5.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	86	52	60	36	-	24	2	-	-
	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика	72	72	-	-	-	-	-	-	72
	Промежуточная аттестация	8						6 / 2		
	Всего:	284	224	92	56	-	36	10 / 2	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.		Код ПК, ОК	Код Н,У,З, Уо, Зо
1	2	3			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		46			
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		46			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих блюд, десертов, напитков	Содержание	6			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 			ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	10			
<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков</p>	<p>Содержание</p>	6			
	<p>1. 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.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>			<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	10			

	<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> <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>				
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых</p>	<p>12</p>		<p>ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5</p>		

<p>видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>					
Промежуточная аттестация		2			
Раздел 2. Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		86			
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		86			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	6		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	<p>1. 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>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;</p>				

	охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				
	3. 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.				
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.				
	5. 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).				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9			

	<p>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</p>				
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Содержание</p>	6		<p>ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p>				
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).</p>				
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления,</p>				

	<p>правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>				
	<p>4.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>9</p>			
	<p>Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>				
	<p>Приготовление, оформление, отпуск и</p>				

	презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода</p>	6		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	

	продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	9			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное	6		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	

	<p>обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	9			
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>	24			

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Промежуточная аттестация	2			
Учебная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	72			

<p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <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 рецептур 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</p>				
---	--	--	--	--

<p>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>5. 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>Производственная практика (концентрированная)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 	72			

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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. 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>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</p>				
Промежуточная аттестация	8			

Bcero	284			
--------------	------------	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3. образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

3.1.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.2. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 173 с.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под редакцией Л.А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.1.3. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под редакцией Л.А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное

- пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 9. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 10. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.4. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

- Классификация и общие требования – Введ. 2016. – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
 5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
 6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
 7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
 11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]].
 15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 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>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
	<p>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их</p>	

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</p>	

оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	
	<p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: 	

	<ul style="list-style-type: none">-соответствие температуры подачи;-аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)-соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.	
--	---	--

Приложение 1.5.
к ОПОП- П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Обязательный профессиональный блок

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
«ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</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>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения 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>

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 460

в том числе в форме практической подготовки – 386

Из них на освоение МДК 164

в том числе самостоятельная работа 32

практики, в том числе учебная 144

производственная 144

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультация		
<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>11</i>
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	32	42	28	-	10	2	-	-
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	110	66	86	58	-	22	2	-	-
	Учебная практика	144	144	-	-	-	-	-	144	-
	Производственная практика	144	144	-	-	-	-	-		144
	Промежуточная аттестация	8						6 / 2		
	Всего:	460	386	128	86		32	10 / 2	144	144

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н,У,З, Уо, Зо
1	2	3		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54		
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6		
	<p>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание			
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	4		

приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10			
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.				
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	4		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. 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.			
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.			
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка		10		

сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Промежуточная аттестация		2		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		110		
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		86		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	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.			
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Оценка их качества.	6		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы			

<p>определения готовности сиропов. Оценка качества.</p>			
<p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p>			
<p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p>			
<p>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>			
<p>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4		
<p>Тема 2.3. Приготовление глазури</p>	<p>Содержание 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	<p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	4		
<p>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	<p>Содержание</p>	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3	
	<p>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и</p>			

	дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ПК 4.4 ПК 4.5	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тема 2.5. Приготовление	Содержание	2		

посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов			
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4		
Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных			

	изделий и хлеба.		ПК 4.4 ПК 4.5	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	4		
Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2		
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	4		

Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.				
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.				
Тема 2.10. Приготовление, оформление и	Содержание	2		ПК 4.1. ПК 4.2	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и				

подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.			
Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.			
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Тематика практических занятий и	4		

	<p>лабораторных работ Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
<p>Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	<p>1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>			
	<p>2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	4		
	<p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>			

	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.			
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных</p>	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	

	<p>полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>				
	Тематика практических и лабораторных занятий	4			
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных				
Тема 2.14.	Содержание			ПК 4.1.	

<p>Изготовление и оформление тортов</p>	<p>1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса</p>	2		<p>ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5</p>	
--	--	---	--	--	--

	приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.				
	Тематика практических и лабораторных занятий	4			
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.				
Самостоятельная работа		22			
Промежуточная аттестация		2			

<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по 	144			
---	-----	--	--	--

<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>				
<p>Производственная практика (концентрированная)</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,</p>	144			

<p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий 				
--	--	--	--	--

хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.				
Консультация	2			
Промежуточная аттестация	6			
Всего	460			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
10. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий учебное пособие для спо / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
13. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
14. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

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

3.2.3.Дополнительные источники

- 1.СHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
- 2.ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
- 5.ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
- 6.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
- 9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 10.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 11.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 12.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>-соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>	

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>-соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>-профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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</p>	

	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none">-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;-соответствие времени выполнения работ нормативам;-соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ДПБ. ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)
Дополнительный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ДПБ. ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Оператор линии в производстве пищевой продукции по запросу АО «Булочно-кондитерский комбинат» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 1	Выполнение работ на современном автоматизированном оборудовании
ПК 7.1.	Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции.
ПК 7.2	Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции.
ПК 7.3	Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании.
ПК 7.4	Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.
ПК 7.5	Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.ПК 7.1. Н.ПК 7.2. Н.ПК 7.3. Н.ПК 7.4. Н.ПК 7.5.	- Работы на оборудовании для производства хлеба и хлебобулочных изделий выявления и устранения дефектов, возникающих в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий. - Составления производственных рецептур и регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции.
-------------------------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Приготовления теста различными способами, в том числе с применением современного автоматизированного оборудования. Приготовления разнообразных начинок для хлебобулочных изделий из разнообразного теста. Приготовления ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе с начинками. Использование современного автоматизированного оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. - Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции. - Контроля и регулирования параметров качества производимой продукции.
Уметь	У.ПК 7.1. У.ПК 7.2. У.ПК 7.3. У.ПК 7.4. У.ПК 7.5.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий. - Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями. - Пользоваться производственными рецептурами, технологическими рецептурами и технологическими инструкциями. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания. Проводить замес теста для изготовления ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе с начинками. Работать на современном автоматизированном оборудовании для производства продукции. - Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией. - Проведения контроля качества хлеба и хлебобулочных изделий на разных стадиях технологического процесса, определение качества продукции методом органолептического контроля.
Знать	З.ПК 7.1. З.ПК 7.2. З.ПК 7.3. З.ПК 7.4. З.ПК 7.5.	<ul style="list-style-type: none"> - Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

		<ul style="list-style-type: none"> - Норм закладки сырья, в соответствии с документацией, характеристики сырья и требования к его качеству. Правила хранения и подготовки сырья к пуску в производство. - Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе на автоматизированных технологических линиях. - Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевой продукции. - Методов управления качеством, факторов и общих требований, формирующих качество готовой продукции. Методов проведения оценки качества.
--	--	---

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 290 часов

в том числе в форме практической подготовки 242 часов

Из них на освоение МДК 102 часов

практики, в том числе учебная 108 часа

производственная 72 часов

Промежуточная аттестация 8 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация/консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1. - ПК 7.5. ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9. КК 01 - КК 07.	Раздел 1. Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	102	62	100	76	-	-	2	-	-
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	8						6 / 2		
	Всего:	290	242	100	76	-	-	8 / 2	108	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код З/У/Н
1	2	3	4	5
ДПБ. МДК. 06. 01. Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		102		
Тема 1. Эксплуатация поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий	Содержание	6	ПК 7.1, ПК 7.4; ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9; КК 1 - КК 7.	З.ПК7.1, З.ПК7.4, У.ПК7.1, У.ПК7.4, Н.ПК7.1, Н.ПК7.4.
	1.1 Виды поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий: состав и устройство отдельных единиц оборудования. Технологические возможности оборудования, допустимые режимы работы.			
	1.2 Правила безопасной эксплуатации поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий. Документы по эксплуатации, условия эксплуатации электроустановок.			
	1.3 Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		

	<p>1. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности на рабочем месте</p> <p>2. Изучение нормативно-технической документации комплексно-механизированной и автоматизированной линии производства хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Знакомство с поточной комплексно-механизированной и автоматизированной линией производства хлебобулочных изделий.</p> <p>4. Анализ работы отдельных единиц поточной комплексно-механизированной и автоматизированной линии производства хлебобулочных изделий с использованием нормативно-технической документации.</p>			
<p>Тема 2. Обслуживание поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий</p>	<p>Содержание:</p>	6	<p>ПК 7.4, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9; КК 1 - КК 7.</p>	<p>З.ПК7.4, У.ПК7.4, Н.ПК7.4.</p>
	<p>2.1 Правила безопасного обслуживания единиц технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий.</p>			
	<p>2.2 Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе технологического оборудования поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий.</p>			
	<p>2.3 Техническое обслуживание технологического оборудования поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>			
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	20		

	<p>1. Проведение включения и выключения оборудования в линии производства, анализ возможных неисправностей и их устранения при работе оборудования.</p> <p>2. Регулировка и наладка оборудования линии производства хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Выявление и устранение недостатков в работе оборудования, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.</p> <p>4. Тестовый запуск автоматизированной линии производства хлебобулочных изделий, пробные работы.</p>			
Тема 3. Организация процесса производства хлебобулочных изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	Содержание	6	ПК 7.1, ПК 7.3, ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5; КК 1 - КК 7.	3.ПК7.1, 3.ПК7.3, У.ПК7.1, У.ПК7.3, Н.ПК7.1. Н.ПК7.3.
	3.1 Организация рабочих мест в производственном цехе. Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.			
	3.2 Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.			
	3.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление плана-схемы рабочего места для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Составление технологических карт на хлебобулочные изделия. Расчет суточного расхода сырья при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Составление суточной сводной ведомости. 4. Составление технологических карт на сладкие начинки для хлебобулочных изделий. Расчет суточного расхода сырья. Составление суточной сводной ведомости. 5. Составление технологических карт на гастрономические начинки для хлебобулочных изделий. Расчет суточного расхода сырья. Составление суточной сводной ведомости. 			
<p>Тема 4. Осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях</p>	<p>Содержание:</p> <p>4.1 Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, пищевая ценность.</p> <p>4.2 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Требования стандартов к качеству сырья.</p> <p>4.3 Планирование и организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных линиях.</p> <p>4.4 Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур.</p> <p>4.5 Виды теста. Способы замеса теста. Замес и образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Требования к качеству.</p>	6	<p>ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.5; ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9; КК 1 - КК 7.</p>	<p>З.ПК.7.2, З.ПК.7.3, З.ПК.7.5, У.ПК.7.2, У.ПК.7.3, У.ПК.7.5, Н.ПК.7.2, Н.ПК.7.3, Н.ПК.7.5.</p>

4.6 Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление закваски.			
4.7 Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.			
4.8 Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Понятие «упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, выход продукции. Требования к качеству.			
4.9 Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий.			
4.10 Ассортимент сладких начинок для хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок разнообразного ассортимента. Требования к качеству.			
4.11 Ассортимент гастрономических начинок для хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок разнообразного ассортимента. Требования к качеству.			
4.12 Контроль качества готовой продукции, условий и сроков хранения хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.			
4.13 Упаковка, подготовка к реализации, транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий.			
4.14 Способы реализации хлеба и хлебобулочных изделий. Дифференцированный зачет			
В том числе практических занятий и лабораторных работ		18	

	<ol style="list-style-type: none">1. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственных рецептур.2. Расчет массы сырья для тестовых заготовок ассортимента хлебов и хлебобулочных изделий.3. Расчет массы фаршевых заготовок для ассортимента хлебобулочных изделий.4. Расчет массы сырья для выведения ржаной закваски. Приготовление закваски ржаной.5. Расчет массы сырья для выведения пшеничной закваски. Приготовление закваски пшеничной.6. Составление производственных рецептур для изготовления ассортимента хлебов и хлебобулочных изделий.7. Приготовление теста безопарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий со сладкими начинками.8. Приготовление теста безопарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками.9. Приготовление теста опарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий со сладкими начинками.10. Приготовление ассортимента гастрономических начинок для приготовления хлебобулочных изделий.11. Приготовление теста опарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками.12. Приготовление теста на закваске для пшеничного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента пшеничных хлебов.			
--	---	--	--	--

	<ol style="list-style-type: none">13. Приготовление теста на закваске для обогащенного зерновыми добавками пшеничного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента хлебов.14. Приготовление теста на закваске для ржаного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента ржаных хлебов.15. Приготовление теста на закваске для заварного ржаного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента заварных ржаных хлебов.16. Приготовление бездрожжевого слоеного теста. Формовка изделий со сладкими начинками, выпекание.17. Приготовление бездрожжевого слоеного теста. Формовка изделий с гастрономическими начинками, выпекание.18. Приготовление бездрожжевого слоеного теста. Формовка изделий без начинок, отделка поверхности, выпекание.19. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий без начинок, отделка поверхности, выпекание.20. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий со сладкими начинками, выпекание.21. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий с гастрономическими начинками, выпекание.22. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изделий из слоеного теста: кремы, фруктовые начинки, гели.23. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий выпекание, отделка поверхности готовых изделий после выпекания.24. Приготовление универсального сдобного теста. Формовка изделий разнообразной формы, выпекание.25. Приготовление универсального сдобного теста. Формовка изделий со сладкими начинками, выпекание.26. Приготовление универсального сдобного теста.			
--	--	--	--	--

	<p>Формовка изделий с гастрономическими начинками, выпекание.</p> <p>27. Приготовление универсального теста, формовка региональных хлебобулочных изделий с начинками: открытые, закрытые, полузакрытые.</p> <p>28. Приготовление универсального теста, формовка хлебобулочных изделий мировой кухни, выпекание</p> <p>29. Приготовление пресного теста. Формовка изделий с различными начинками, выпекание.</p> <p>30. Подготовка хлеба и хлебобулочных изделий к реализации, организация хранения.</p> <p>31. Упаковка, маркировка и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий, оформление сопроводительных документов.</p>			
Промежуточная аттестация		2		
<p>Учебная практика. Виды работ:</p> <p>Ознакомление с производственным цехом. Техника безопасности, охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями.</p> <p>Освоение эксплуатации поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий. Ознакомление с заземляющими устройствами.</p> <p>Освоение регулировки и наладки оборудования линий. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования.</p> <p>Выявление и устранение недостатков оборудования. Регулировка и наладка оборудования линии. Запуск технологической линии.</p> <p>Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>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>		108	<p>ПК 7.1 - ПК 7.5; ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9; КК 1 - КК 7.</p>	<p>З.ПК.7.1 - З.ПК.7.5; У.ПК.7.1 - У.ПК.7.5; Н.ПК.7.1 - Н.ПК.7.5.</p>

<p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Разделка, расстойка, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных изделий.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>			
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <p>Проведение мероприятий по охране труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии, личной санитарии и гигиены.</p> <p>Проведение работ по эксплуатации оборудования: дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Проведение работ по мелкому ремонту оборудования: дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Проведение контроля за условиями и сроком хранения основного и дополнительного сырья.</p> <p>Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.</p> <p>Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки различными способами.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки различными способами.</p>	72	<p>ПК 7.1 - ПК 7.5; ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9; КК 1 - КК 7.</p>	<p>З.ПК.7.1 - З.ПК.7.5; У.ПК.7.1 - У.ПК.7.5; Н.ПК.6.1 - Н.ПК.6.5.</p>

<p>Проведение разделки, формования, расстойки и выпечки тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий. Контроль массы тестовых заготовок и готовых изделий.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба на ржаных заквасках различными способами.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба на пшеничных заквасках различными способами.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для зернового хлеба, проведение разделки, формования, расстойки и выпечки хлеба.</p> <p>Контроль массы тестовых заготовок и изделий.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста, проведение разделки, формования, расстойки и выпечки тестовых заготовок для мелкоштучных хлебобулочных изделий. Контроль массы тестовых заготовок и изделий.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление сладких начинок для производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий со сладкими начинками на автоматизированной линии.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление бездрожжевого слоеного теста.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста со сладкими начинками.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста со сладкими начинками.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление гастрономических начинок для производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками на автоматизированной линии.</p>			
---	--	--	--

<p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий разной формы.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий со сладкими начинками на автоматизированной линии.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками на автоматизированной линии.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление пресного теста, изготовление хлебобулочных изделий со сладкой начинкой.</p> <p>Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление пресного теста, изготовление хлебобулочных изделий со гастрономической начинкой.</p> <p>Организация и осуществление процесса контроля массы готовых изделий, упаковки, маркировки и подготовки к реализации хлебов и хлебобулочных изделий.</p>			
Консультация	2		
Промежуточная аттестация	6		
Всего:	290		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения.

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

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Пищевых технологий» оснащены в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оснащена в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

База практики АО «Булочно-кондитерский комбинат» оснащена в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

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

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

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ОПОП-П по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания / Н.Г. Бутейкис. – М.: Высшая школа, 2019. - 128 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: «Академия», 2018. — 384 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018. - 264 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО / В.П. Золин. – М.: «Академия», 2018. - 248 с.
6. Феофанов А.Н., Схиртладзе А.Г. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования. – М.: Академия, 2019. – 448 с.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т.А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>
2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-12973-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680>
3. Шишмарёв В.Ю. Организация и планирование автоматизированных производств: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808 с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции.</p> <p>ПК 7.2. Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции.</p> <p>ПК 7.3. Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании.</p> <p>ПК 7.4. Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.</p> <p>ПК 7.5. Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции.</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Выполнение работ по организации и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; - осуществление очищения и смазки механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования. – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; – соответствие потерь при приготовлении 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>хлебов и хлебобулочных изделий действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.); – соответствие времени выполнения работ нормативам; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры. - правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики; - организация работы малых групп при решении производственных ситуаций; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий; - работа с различными прикладными программами; - анализ инноваций в профессиональной деятельности; - применение имеющихся знаний при 	
---	---	--

	освоении новых технологий в профессиональной деятельности.	
--	--	--

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 01. История России

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 01. История России»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 01. История России» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	У 1.01. - У 1.04	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	З. 1.01. – З. 1.03; З. 03.01. – З. 03.03.	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; – ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
В т. ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	44
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		14	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.			
Самостоятельная работа		2	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		34	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины,		

	участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». 2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия 2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Самостоятельная работа		2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
3. Артемов В.В. История Отечества: с древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. –23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К.Д. История России: учебное пособие для СПО / К.Д. Бугров, С.В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>.
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века: учебник для вузов / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).
3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Ходяков [и др.]; под редакцией М.В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Кириллов, В.В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Кириллов, В.В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).

6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Ходяков [и др.]; под редакцией М.В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).

7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Ходяков [и др.]; под редакцией М.В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли</p>	<p>-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) выполнение индивидуальных заданий; оценка результатов выполнения практической работы; -дифференцированный зачет.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой профессии -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования; выполнения практических заданий; выполнения индивидуальных заданий; экспертного наблюдения за ходом выполнения практической работы.</p>

Приложение 2.2.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ. 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 02. Иностраный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 02. Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	У 1.01. - У 3.04	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	3. 1.01. – 3. 2.03; 3. 03.01. – 3. 03.03.	<p>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</p> <p>– лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	70
В т. ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	68
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		12	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Тематика практических занятий Фонетический материал - основные звуки и интонации английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Тематика практических занятий Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Развивающий курс		54	
Тема 2.1	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,

Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		ОК 09, ОК 10
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.4. Досуг	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Тематика практических занятий Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10

	<p>why;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every 		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций 		
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке 		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; - сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French. 		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; 		

	-сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Тема 2.11 Профессии, карьера	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)		
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Тематика практических занятий	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Тематика практических занятий	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		2	
Тема 3.1 Приготовление пищи и	Тематика практических занятий	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		
	2. Типы организаций питания и работа персонала		

обслуживание в организациях питания	3. Составление меню, названия блюд		
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование		
	5. Кухонная столовая и барная посуда		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане		
	1. Система закупок продуктов и их хранения		
	8. Организация работы официанта и бармена		
	9. Кухня народов мира		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО;
- рабочие места по количеству обучающихся. Технические средства обучения:
- телевизор, либо мультимедийный проектор с экраном, либо интерактивная доска,
- комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

3. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.
4. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 268 с.
5. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
6. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.
7. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
8. Евдокимова-Царенко, Э.П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э.П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с.
9. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для СПО / Ю.Б. Кузьменкова, А.П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с.
10. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя: учебник для СПО / Ю.Б. Кузьменкова, А.П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 132 с.
11. Малецкая О.П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О.П. Малецкая, И.М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.
12. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для СПО / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аитов, В.Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ф. Аитов, В.М. Аитова, С.В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Евдокимова-Царенко, Э.П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э.П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020).

4. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для СПО / Ю.Б. Кузьменкова, А.П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 21.01.2022).

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

6. Куряева, Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Куряева, Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035> (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О.П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О.П. Малецкая, И.М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для СПО / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> . особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; . основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; . лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; . основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. 	<p>Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов</p> <p>Грамотно применять и переводить профессиональную лексику.</p> <p>Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - выполнение индивидуальных заданий; - оценка результатов выполнения практической работы; - дифференцированный зачет.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	<p>Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу</p> <p>Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке.</p> <p>Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию</p> <p>Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста</p> <p>Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения</p> <p>Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах</p> <p>Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования; - выполнения практических заданий; - выполнения индивидуальных заданий; - экспертного наблюдение за ходом выполнения практической работы.

Приложение 2.3.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ. 03. Безопасность жизнедеятельности

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 03. Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 03. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	У 1.01. - У 3.04	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	З. 1.01. – З. 2.03; З. 3.01. – З. 3.03.	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные профессии, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	60
В т. ч. в форме практической подготовки	24
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	20
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		42	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		
	Тематика практических занятий Ликвидация чрезвычайных ситуаций.	4	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	6	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.		
	Тематика практических занятий.		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	4	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных	Содержание учебного материала	6	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.		

бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Тематика практических занятий	4	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	6	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	4	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	6	
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий.		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий.	2	
Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.			
Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка			

	поражённого. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
Раздел 3. Основы военной службы		8	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	6	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.		
	Тематика практических занятий	2	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата.		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем.		
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.			
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020. — 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020. — 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. —

Москва: КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для СПО / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие для СПО / А.А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

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

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL: <https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

5. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для СПО / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С.Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С.Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, основные виды потенциальных опасностей и их последствия в основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.</p>	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим.</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет.</p>

Приложение 2.4.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ. 04. Физическая культура

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 04. Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 04. Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08 ОК 09 ОК 10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	196
В т. ч. в форме практической подготовки	84
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	98
Самостоятельная работа	98
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические сновы формирования физической культуры личности		28	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p>Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вработывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.</p>	14	ОК 08
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной</p>		ОК 08

	<p>активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма. 		
		14	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		66	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: <ul style="list-style-type: none"> -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. 		
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.		14	ОК 08
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и</p>		
Тема 2.2. Общая физическая		14	ОК 08

<p>подготовка</p>	<p>основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.</p> <p>Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.</p> <p>Подвижные игры.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.</p> <p>2. Подвижные игры различной интенсивности.</p>		
<p>Тема 2.3. Спортивные игры.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и</p>	<p>12</p>	<p>ОК 08</p>

	<p>тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Гандбол. Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</p>		

	<p>4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</p> <p>5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.</p>		
Тема 2.4. Аэробика (девушки)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками</p> <p>Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.</p> <p>Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.</p> <p>Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.</p> <p>Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".</p> <p>Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.</p>	10	ОК 08
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий.</p> <p>3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p>		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	10	ОК 08

<p>Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)</p>	<p>Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: - воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп</p>		
<p>Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</p>		<p>10</p>	
<p>Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП</p>	<p>10</p>	<p>ОК 08</p>

<p>высоких профессиональных результатов</p>	<p>студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
<p>Самостоятельная работа</p>		<p>98</p>	
<p>Всего:</p>		<p>196</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка
- Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

2. Агеева Г.Ф. Плавание: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, В.И. Величко, И.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2.
3. Агеева Г.Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, Е.Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
4. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А.А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
5. Журин А.В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А.В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
6. Зобкова Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
7. Калуп С.С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
8. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6.
9. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков.

- Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.
10. Садовникова Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для СПО / Л.А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
 11. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учебное пособие для СПО / И.В. Тихонова, В.И. Величко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6
 12. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учебное пособие для СПО / И.В. Тихонова, В.И. Величко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6
 13. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2021. – 214 с.
 14. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г.Ф. Плавание: учебное пособие для СПО / Г.Ф. Агеева, В.И. Величко, И.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195475> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Агеева Г.Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для СПО / Г.Ф. Агеева, Е.Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984> (дата обращения: 13.01.2022).
3. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>
4. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для СПО / А.А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301> (дата обращения: 13.01.2022).
5. Быченков, С.В. Физическая культура: учебное пособие для СПО / С.В. Быченков, О.В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>.
6. Жданкина, Е.Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.Ф. Жданкина, И.М. Добрынин; под научной редакцией С.В. Новаковского. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Журин А.В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А.В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зобкова Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 13.01.2022).

9. Калуп С.С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С.С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469> (дата обращения: 13.01.2022).

10. Муллер, А.Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 01.11.2021).

11. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937> (дата обращения: 13.01.2022).

12. Садовникова Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л.А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 13.01.2022).

13. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174988> (дата обращения: 13.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для профессии -средства профилактики перенапряжения 	<p>Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу</p> <p>Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания</p> <p>Обоснованно разьяснять понятия «здоровый образ жизни</p> <p>Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме</p> <p>Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики</p>	<p>Выступление с сообщениями</p> <p>Тестирование</p> <p>Проведение своего комплекса зарядки в группе</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>Грамотно составить комплекс УГГ.</p> <p>Ежедневное использование комплекса УГГ,</p> <p>В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя</p> <p>Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление</p> <p>Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине</p> <p>Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы</p> <p>Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта</p> <p>Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях</p> <p>С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта</p> <p>Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной профессии</p> <p>Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта</p>	<p>Проведение своего комплекса зарядки в группе</p> <p>Выступление с сообщением</p> <p>Наблюдение преподавателя и его устная оценка</p> <p>Выполнение контрольных нормативов</p> <p>Портфолио личных достижений обучающегося</p> <p>Наблюдение преподавателя и его устная оценка</p> <p>Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Приложение 2.5.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ. 05. Психология общения

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ. 05. Психология общения»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 05. Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	У 1.01. У 1.03.	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	З. 1.01. – З. 1.03.	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов - приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
В т. ч. в форме практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.		
	Практическое занятие Структура и средства общения.	2	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	2	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	2	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная)	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники		

сторона общения)	слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	2	
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	Практическое занятие Диалоги – обсуждение.	2	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	2	
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. 2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	1	
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения 2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	1	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная

литература. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.
2. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. — Ростов н/Д: Феникс, 2020. — 317 с.
3. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. — Москва: Академия, 2020. — 128 с.
4. Якуничева, О.Н. Психология общения: учебник для спо / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5851-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общей редакцией Г.В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2022).

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

3. Дорохина, Р.В. Этика деловых отношений: практикум для СПО / Р.В. Дорохина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>.

4. Коноваленко, М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего

профессионального образования / М.Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Корягина, Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Садовская, В.С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.С. Садовская, В.А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Якуничева О.Н. Психология общения: учебник для спо / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.

2. Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. — Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - приемы саморегуляции в процессе общения 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ - текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность 	<ul style="list-style-type: none"> - активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

Приложение 2.6.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 06 ОК 07 ОК 10	У. 1. 01. – У. 1.03.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.	З. 1.01. – З. 1.03.	- связь языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; - образную природу словесного искусства; - художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
В т. ч. в форме практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	32
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Фонетика.		8	
Тема 1.1. Татарский язык в современном мире. Приветствие. Прощание.	Содержание учебного материала Виды речевой деятельности. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Происхождение татарского языка. Место татарского языка среди тюркских языков. Классификация тюркских языков.	4	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 1.2. Татарский язык как язык сервиса. Звуки и буквы. Работа. Моя профессия.	Содержание учебного материала Язык как система. Основные уровни языка. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность, употребление языковых средств. Фонетические единицы. Звук и фонема. Соотношение буквы и звука. Типы слогов. Ударение. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство в татарской речи. Фонетический разбор слова. Звуки [a] и [ə], [o] и [ə], [y] и [y], [ы] и [э], [ʼ] (гамза), [и].	2	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Самостоятельная работа Звуки и буквы. Моя профессия.		2	
Раздел 2. Морфология и законы правописания.		26	
Тема 2.1. Имя существительное. Отрицательная частица «түгел».	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.	4	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.2. Местоимение. Спряжение глаголов. Благодарность. Извинение.	Содержание учебного материала Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.	2	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10

	Грамматические признаки глагола. Морфологические категории. Личные и неличные глаголы. Наклонение. Категория времени. Отрицательная форма глагола. Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.		
Тема 2.3. Числительные. Вопрос «откуда?». Возраст.	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи.	2	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.4. Порядок слов в предложении. Знакомство.	Содержание учебного материала Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.	2	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.5. Категория принадлежности. Семья. Родство.	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.	2	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.6. Категория падежа. Квартира.	Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики, орфографии и пунктуации, изученных в 4-9 классах. Употребление в речи существительных, обозначающих профессии, должности.	2	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10

<p>Тема 2.7. Имя прилагательное. Погода. Климат.</p>	<p>Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.8. Глагол. Корень глагола. Отрицательная форма. Время. Настоящее время глагола. Деловое общение. Прошедшее время глагола. Встреча. Прощание. Просьба. Желание. Будущее время глагола. Согласие. Несогласие. Поздравления. Соболезнования.</p>	<p>Содержание учебного материала Грамматические признаки глагола. Морфологические категории. Личные и неличные глаголы. Наклонение. Категория времени. Отрицательная форма глагола. Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.9. Деепричастие. В продуктовом магазине.</p>	<p>Содержание учебного материала Деепричастие как особая форма глагола. Образование и формы деепричастия. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.10. Причастие. В столовой.</p>	<p>Содержание учебного материала Состав слово на русском и на татарском языке Словообразовательный анализ. Признаки прилагательного и глагола. Временные формы причастия: настоящее, прошедшее, будущее. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.11. Инфинитив. Имя действия. Здоровье.</p>	<p>Содержание учебного материала Инфинитив как основная первоначальная форма глагола. Образование и формы инфинитива. Имя действия и знаки препинания в предложениях.</p>	<p>2</p>	

Тема 2.12. Наречие. Послелogi и союзы. В универмаге. Дифференцированный зачёт.	Содержание учебного материала Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Татарский язык в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абдрэхимова Я.Х. Татар теленнэн мөстэкыйль эшләү өчен күнегүләр. – Казан: Мәгариф, 2016. – 183 с.
2. Абдуллина Р.С., Шайхиева Г.М.. Татар теле. 10 класс. – Казань:Магариф, 2016. – 215 с.
3. Нигматуллина Р.Р. Татарча да яхшы бел. – Казан. Татарстан китап нәшрияты, 2017. – 213 с.
4. Нурмухамедова Р. Сборник правил по татарскому языку (для русскоязычных учащихся). – Казань: Издательство “Гыйлем”, 2016. – 221 с.
5. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык интенсивный курс. – Казань: Тарих, 2018. – 167 с.
6. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык. 10 класс (для русскоязычных учащихся) – Казань: Магариф, 2016. – 164 с.
7. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык. 11 класс (для русскоязычных учащихся) – Казань: Магариф, 2016. - 134 с.
8. Шаяхметова Л.Х. Татарский язык: Интенсивный курс. - Казань. Татарское книжное издательство, 2021. – 87 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Online-школа обучения татарскому языку «Ана теле» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://anatele.ef.com/>.
2. Изучаем татарский язык [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tugan-tel.com/>.
3. По ступеням татарского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.tatartele.com/>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Абдуллин И.А., Ганиев Ф.А. Татарча-русча уку-укыту сүзлеге. – Мәскәү, 2023. – 154 б.
2. Ганеева Ф.А. Татарча-русча сүзлек. – Казан: Тат.кит.нәшр., 2016. – 325 с.
3. Нигъмәтуллов М.М. Морфология. – Казан: “Мәгариф” нәшрияты, 2022. – 123 б.
4. Сафиуллина Ф.С. Хэзерге татар эдэби теле. – Казан: Татарстан китап нәшрияты, 2018. – 261 б.
5. Сафуллина Ф.С., Зәкиев М.З. Башлангыч мәктәптә татар теле укыту методикасы. – Казан, 2014. – 251 б.
6. Сәлим Х. Татар лексикологиясе. – Казан: “Мәгариф” нәшрияты, 2020. – 159 б.
7. Татарча-русча мәктәп сүзлеге русча-татарча. – Казан: “Мәгариф”, 2018. – 316 с.
8. Фаттахова Р.Ф. Практический татарский язык. – Казань: Татарское книжное издательство, 2018. – 216 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - связи языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысла понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основных единиц и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; - образную природу словесного искусства; аудирование и чтение - использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное) в зависимости от коммуникативной задачи; <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных 	<p>Грамотно и аргументированно использовать лексические средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - четко и правильно отвечать на вопросы по основным изученным темам; приводить примеры из собственной жизни о вопросах, связанных с учебой в колледже; - объяснять место знаний татарского языка в современной жизни и профессии; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления; - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам пройденных тем. 	<p>Оценка сочинения на тему «Моя профессия» используя пройденную лексику.</p> <p>Оценка режима дня</p> <ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - работа по карточкам-заданиям. <p>Оценка составления диалогов на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приветствие; - прощание; - деловое общение; - знакомство; - семья. <p>Оценка составления рецепта любимого блюда.</p> <p>Опрос:</p> <ul style="list-style-type: none"> - диктант; - тесты; - умение рассказать о своем колледже, школе, расписании занятий, местонахождении нужных объектов. <p>Самоконтроль нормативной лексики по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - возраст; - квартира; - погода; - время; <p>Оценка написанного сообщения на тему “Моя семья”.</p> <p>Оценка рассказа о выбранной профессии.</p>

<p>текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;</p> <p>говорение и письмо</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; - соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста. 		<ul style="list-style-type: none"> -тестирование по теме; -оценка за выступление на занятиях с информационными сообщениями по теме; -контрольная работа; -итоговое тестирование; дифференцированный
---	--	--

Приложение 2.7.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07. Семейное воспитание

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ. 07. Семейное воспитание»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 07. Семейное воспитание» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 06, 07, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04- ОК 09	У. 1.02. – У. 2.02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	3. 1.01. – 3. 2.03;	<ul style="list-style-type: none"> - получение знаний о современном состоянии брачно-семейных отношений; - анализ форм, моделей супружества; формирование личной модели семейных отношений; - основные понятия семейного воспитания; - основы брака и семьи как фактора стабильности общества; брачный возраст, мотивы брака, развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы браков; - духовно-культурные основания семьи: доброе поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестры в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства; - кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод, его причины; дети после развода; - правовые основы функционирования институтов брака и семьи; - социальная защита семьи: охрана материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
В т. ч. в форме практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	32
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Семейное воспитание как учение		4	
Тема 1.1. Семейное воспитание как наука	Содержание учебного материала Семейное воспитание как отрасль знания. Синергетический характер семейного воспитания. Основные цели и задачи семейного воспитания; получение знаний о современном состоянии брачно-семейной сферы в российском обществе, изучение типов, форм, моделей супружества с учетом перехода российского общества от традиционной коллективистической к современной индивидуалистической модели брачно-семейных отношений.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 1.2. История семейных отношений в России.	Содержание учебного материала Источники информации для исследования семейных отношений. Древнерусские летописи. «Домострой» как регулятор семейных отношений на Руси. Дохристианская модель семьи. Христианская (православная) модель семьи (12-16 века). Индивидуальная модель семьи 18 века. Традиционные модели семьи национальных окраин дореволюционной России. Ядерная семья 19-21 веков.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Раздел 2. Семья как фактор стабильности общества		8	
Тема 2.1. Понятия «Семья» и «Брак» в современной науке и праве	Содержание учебного материала Понятие семьи и брака. Демографический аспект семьи. Отличительные черты брака. Семейное право и брак. Брак-договор. Брак-статус. Брак-партнерство. Регистрация брака. Брачный возраст с точки зрения права и традиций. Мотивы брака и развода.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 2.2. Исторические формы и модели семьи (брачных союзов)	Содержание учебного материала Кровнородственная, семья. Моногамия. Полигамия. Церковный брак. Причины изменения семьи в начале 20-го века. Современные типы семейных структур: моногамное супружество, патрилинейная и матрилинейная семья; патриархальная и матриархальная семья; гомогенная и	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10

	гетерогенная семья; патрилокальная и матрилокальная семья, нелокальная семья. Нуклеарная и расширенная семья. Малодетная, среднететная, многодетная, бездетная семья. Моноэтническая и полиэтническая семья. Семья полная и неполная.		
Тема 2.3. Функция семьи	Содержание учебного материала Понятие функции семьи. Характеристика основных функций: репродуктивной, воспитательной, социализации, экономической, хозяйственно-бытовой, коммуникативной, эмоциональной, социально-статусной, гедонистической, рекреационной.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 2.4. Типы браков	Содержание учебного материала Традиционный брак в 21 веке: миссия в социуме, специфика функционирования. Семья в светском браке и религиозная. Внебрачная семья. Функции внебрачных союзов, их роль в дезорганизации института семьи. Семья в гражданском браке и в сожительстве. Модели внебрачных союзов. Однополая любовь или однополый брак. Полигамия в мире и в России, неофициальный статус многоженства.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Раздел 3. Духовно-культурные основания семьи		12	
Тема 3.1. Добрачное поведение молодежи	Содержание учебного материала Стадии добрачного поведения. Знакомство, ухаживание. Задачи добрачного ухаживания. Эмоциональность. Добрачные отношения. Проблемы, вызываемые ранними добрачными отношениями.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 3.2. Жизненный цикл семьи	Содержание учебного материала Семейные события. Жизненный цикл развития семьи. Характеристика этапов жизни семьи: добрачный, заключение брака и фаза без детей, молодая семья с маленькими детьми, семья с детьми школьниками, семья зрелого возраста, стареющая семья.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 3.3. Воспитательный потенциал семьи	Содержание учебного материала Семейная социализация и ответственное родительство. Роль матери и отца в семье, в воспитании детей. Современные модели родительства. Общение в семье. Нравственные принципы семьи.	2	
Тема 3.4. Пожилые люди в семье. Братья и сестры в семье	Содержание учебного материала Роль бабушек и дедушек в семье. Отношения пожилых супругов. Братья и сестры в семье. Позиция единственного ребенка в семье. Отношение к пожилым в семье.	2	

<p>Тема 3.5. Семейный отдых. Семейные традиции. Здоровье семьи.</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие семейной традиции. Связь с традициями предков. Родословная. Условия формирования семейных традиций. Семейные реликвии. Семейный альбом. Религиозные традиции в моноэтнической и полиэтнической семье. Здоровый образ жизни и психологический климат семьи. Пути сохранения здоровья семьи. Особенности взаимодействия в супружестве, родительстве, родстве.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.6. Ведение домашнего хозяйства. Экономическая модель семьи.</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие «домохозяйство». Домашние дела. Домашнее производство. Каким должен быть настоящий хозяин. Семейный бюджет. Доходы и потребительские расходы современной семьи. Прожиточный минимум семьи. Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный.</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 4. Кризисные периоды брака</p>		<p>4</p>	
<p>Тема 4.1. Кризисы семьи. Конфликты в современной семье</p>	<p>Содержание учебного материала Кризисные периоды в браке. Понятие семейного кризиса. Причины семейных кризисов. Пути решения кризисной ситуации. Конфликты в семье</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 4.2. Развод. Дети после развода</p>	<p>Содержание учебного материала Развод как социальный феномен: этапы, объективные и субъективные причины. Социально-психологические последствия разводов для мужчин и для женщин. Влияние развода на детей. В каких случаях развод может сыграть позитивную роль для ребенка и для семьи в целом.</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 5. Семейное право</p>		<p>4</p>	
<p>Тема 5.1. Семья и права</p>	<p>Содержание учебного материала Семейное законодательство. Цели и принципы семейно-правового регулирования.</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 6. Социальная защита семьи</p>			
<p>Тема 6.1. Охрана материнства и детства. Система социального</p>	<p>Содержание учебного материала Сущность социальной защиты. Формы социальной защиты. Принципы социальной работы с семьей. Социальная помощь семьям, имеющим детей. Основные направления семейной политики. Компенсационные выплаты по случаю рождения ребенка, в период отпуска по уходу за ребенком. Пособия на ребенка. Пособия</p>	<p>1</p>	

обеспечения	сиротам. Социальные льготы.		
Тема 6.2. Молодая семья как объект социальной защиты	Содержание учебного материала Социальный портрет молодой современной семьи. Проблемы молодой семьи. Социальные льготы. Меры социальной, экономической и правовой защиты молодых семей.	1	
Самостоятельная работа		4	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Семьеведение», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература. Технические средства обучения:
- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карцева Л. В. Семьеведение в деятельности психолога. Методические рекомендации для практических психологов школ и техникумов. Казань: РИЦ «Школа», 2017. - 217 с.
2. Психология общения. Практикум по психологии: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 166 с.
3. Семьеведение. Учебно-методическое пособие. Л.В. Карцева, Н.В. Богачева, О.Н. Низамиева, А.Н. Яныкина, Т.И. Садыкова. - Казань: РИЦ «Школа», 2016. – 152 с.
4. Социальная защита семьи и детства в Российской Федерации: справочник социального педагога и социального работника /составители Т.Н. Поддубная, А.О. Поддубный. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2015. – 312 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Карцева Л.В. Семьеведение. Учебно-методическое пособие науч. ред. и составитель д-р социол. н. проф. Л.В. Карцева. Авторы: А.Н. Яныкина, Л.В. Карцева, Н.В. Богачёва, О.Н. Низамиева, Л.Ш. Газизова, Э.А. Зарипова; М-во образ. и науки РФ; Казан. гос. ун-т культуры и искусств. – Казань: КГУКИ [Электронный ресурс]- 2013. - <https://docviewer.yandex.ru/view/>
2. Дивицина Н.Ф. Семьеведение. Краткий курс лекций [Электронный ресурс]-2018. - Режим доступа: <https://studfiles.net/preview/2378237/>

3.2.3. Дополнительные издания

1. Крупин В., Рейх М. Мы строим дом. Книга о молодой семье. - М.: Молодая гвардия, 1999. – 152 с.
2. Морхин В.В. Прозаические жанры русского фольклора: хрестоматия: учебное пособие для филол. Специальностей. 2-е изд., доп. - М.: Высшая школа, 1989. – 169 с.
3. Справочная книга социального педагога / составитель Р.В. Овчарова. - М.: Творческий центр, 2001. – 371 с.
4. Пословицы русского народа: сборник /составитель В. Даль. В 2-х томах. - М.: Художественная литература, 1994. – 125 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Находить необходимую информацию по вопросам современного брака и семьи в научной и научно-популярной литературе.</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка устных докладов и рефератов. Тест: «Функции семьи». Тест: «Виды и формы семьи». Оценка интерпретаций пословиц и афоризмов о ценности семьи. Оценка информации, подобранной к урокам из источников Интернет.</p>
<p>Использовать знания, полученные в процессе обучения и в результате самостоятельного поиска фамилистической информации, в практике жизни.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка представления презентаций: «Семья, в которой я живу», «Я горжусь своей семьей», «Моя семья в ВОВ 1941-45 гг.», «Что я знаю о предках?», «Что я люблю в собственных родителях (прародителях)»? «Чему я научился у родителей?» Оценка устных суждений по вопросам уроков.</p>
<p>Сформировать модель своей будущей семьи.</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка за устное (письменное) суждение по вопросам: «Какие ценности важны в семье?» «Что делает семью стабильной, устойчивой к испытаниям?» «Какой я вижу роль отца (матери)»? «Почему рождение ребенка называют экзаменом на материнство и отцовство?» «Мой идеал матери» «Мой идеал отца» «Мой идеал семьи» «Нужны ли идеалы в семье?» «Мое отношение к девиантному поведению в семье»</p>

<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - основные понятия семействования.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Оценка интерпретаций пословиц и афоризмов о ценности семьи. Оценка ответов на контрольные вопросы и карточки-задания по темам. Оценка за практическое задание по работе с информационными источниками.</p>
<p>- основы брака и семьи как основного фактора стабильности общества; брачный возраст; мотивы брака и развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы семьи.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Тест: «Функции семьи»; Тест: «Виды и формы семьи». Оценка суждений о мотивах брака и развода. Оценка суждений о типах брачных отношений. Оценка суждений об отношении к различным типам браков. Оценка суждений по докладу «Проблемы ранних браков среди молодежи» Оценка суждений по докладу «Опасности раннего материнства» Оценка суждений сравнения традиционного и современного по докладам: «Мусульманский брак», «Православие о браке и семье» Устный опрос по разделу 2. Письменный экспресс-опрос по разделу 2.</p>

<p>- духовно-культурные основания семьи: доброе поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестра в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</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>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка суждений по докладу «Социально-психологический портрет мальчика-отца в современном обществе».</p> <p>Оценка домашней работы по составлению генеалогического древа семьи.</p> <p>Оценка эссе: «Семья, как дерево, сильна своими корнями».</p> <p>Оценка презентаций на тему: «Здоровая семья – здоровый ребенок».</p> <p>Оценка презентации: «История праздника в моей семье».</p> <p>Оценка суждений и презентаций по теме «Семейные ценности и традиции в российском обществе и в моей семье».</p> <p>Оценка выступлений по вопросам комфортности быта семьи.</p> <p>Оценка за решение задач по вопросам семейного бюджета.</p> <p>Оценка суждений по оптимизации ведения домашнего хозяйства.</p> <p>Оценка презентаций: «Традиции в моей семье» «Воспитательный потенциал семьи».</p> <p>«Как формируется культура семьи».</p> <p>«Как можно отдыхать семьей» «Как сохранить здоровье семьи».</p> <p>«Как научиться экономить» «Что нужно знать о ремонте (дома, квартиры)».</p> <p>Оценка задания по работе с информационными источниками.</p> <p>Устный и письменный опрос по разделу 3.</p>
---	---	---

<p>- кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод и его причины; дети после развода.</p>	<p>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 информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка за решение конфликтной ситуации (кейса). Оценка групповых выступлений, инсценировок ситуаций. Оценка суждений по проблемам: «Родители – создатели конфликтной среды в жизни ребенка»; «Ребенок – источник конфликтной среды в жизни семьи». Оценка самостоятельной деятельности студентов по поиску и отбору информации для обсуждения семейных проблем. Оценка публичных презентаций: «Как избежать развода», «Ошибки супругов, ведущие к разводу» «Участие родителей супругов в организации развода. Что с этим делать?»</p>
<p>- правовые основы функционирования институтов брака и семьи.</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Оценка знания целей, задач, принципов, направлений, государственной семейной политики РФ. Устный и письменный опрос. Оценка задания по работе с информационными источниками Оценка докладов по разделу 5.</p>
<p>- социальная защита семьи: защита материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Оценка знания сущности социальной защиты семьи в РФ, ее задач, видов, условий организации, мер социальной поддержки семьи на федеральном и региональном уровнях. Устный и письменный опрос. Оценка задания по работе с информационными источниками. Оценка докладов по разделу 6.</p>

Приложение 2.8.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1.01. – У. 1. 03.	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	З. 1.01. – З. 1.03.	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>		<p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p>
		<p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>		<p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>

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. 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>
-------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		4	5
Введение	<p>Содержание</p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	1		ОК 01	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		8	12/4		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<p>Содержание</p> <p>Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</p> <p>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</p> <p>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p>	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов Тематика лабораторных работ Изучение под микроскопом микроорганизмов			
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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 Схема микробиологического контроля				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Раздел 2. Основы физиологии питания		12			
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	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				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1		ОК 01 ПК 1.1-1.5	

	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.				
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

	<p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</p> <p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.</p>			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>			
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	2		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда</p> <p>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</p>			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		11			
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	
	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.				

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.</p> <p>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.</p> <p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p>	1			
<p>Тема 3.2.</p> <p>Санитарногигиенические требования к помещениям</p>	<p>Содержание</p>	2		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.</p> <p>Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	1		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p>	

	<p>Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</p> <p>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>			<p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
<p>Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p>	<p>Содержание</p>	2		<p>ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>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</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	1			
	<p>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</p>				

Тема 3.4. Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1			
Консультации		2			
Промежуточная аттестация		6			
Всего:		40			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. - 10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В.Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

10. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

11. Шапиро, Я.С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Быкова, Т.О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

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

2. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для СПО / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для СПО / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В.Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для СПО / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я.С. Микробиология: учебное пособие для СПО / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

Леонова, И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета / экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене.</p>

Приложение 2.9.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01	У. 1. 01. – У. 1. 03.	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	З. 1. 01. – З 1. 03.	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	14
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	8

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		4	5
Раздел I. Основы товароведения продовольственных товаров					
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Энергетическая ценность пищевых продуктов	2			
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание	2		ОК 1 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность				

	<p>продовольственных товаров. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			ПК 5.1-5.5	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2			

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 4.	Содержание	2		ОК 01	

Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров 2. Условия и сроки хранения молочных товаров				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			

	<p>1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>				
<p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p>	<p>Содержание</p>	<p>2</p>		<p>ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>1</p>			
	<p>1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p>				

	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	1. Органолептическая оценка качества мяса Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 8.	Содержание	2		ОК 01	

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения				

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Самостоятельная работа		4			
Консультация		2			
Промежуточная аттестация		6			
Всего:		44			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э.В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО Профобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>
2. Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения:

15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

хранения и расхода продуктов.		
----------------------------------	--	--

Приложение 2.10.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01	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 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	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

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		16		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	4	ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	4			
<p>Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Содержание</p>	4		<p>ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>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.</p>				
	<p>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p>				
	<p>3. Характеристика способов кулинарной обработки</p>				
	<p>4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки</p>				

	сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.				
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях				
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.				
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе				
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции				
	9. 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				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	<p>1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p>2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p>				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		16			
Тема 2.1.	Содержание	4		ОК 01	

Механическое оборудование	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		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	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			
	Тематика практических занятий	2		

	и лабораторных работ				
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.				
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание	4		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	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.				

<p>3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p>				
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>2</p>			
<p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.</p> <p>2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>				

Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание				
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
Консультация		2			
Промежуточная аттестация		6			
Всего:		32			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием в соответствии с пунктом 6.1.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09/ Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

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

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

5. Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

6. Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

7. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

8. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336
10. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
12. Пелевина, Л.Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
13. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
15. Хозяев, И.А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для СПО / И.А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермьяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа:

для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л.Ф. Процессы и аппараты / Л.Ф. Пелевина, Н.И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И.А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И.А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. 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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

6. 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>.

7. 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/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений,</p>	<p>Правильность, полнота</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>осваиваемых в рамках дисциплины: 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 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>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	--	---

Приложение 2.11.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/
Социальная адаптация и основы социально-правовых линий**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	У. 1.1.- У 1.3.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы определять необходимые ресурсы определять необходимые ресурсы	З. 1.2. – 3.1.3.; 3. 2.3.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		18		
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	<p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p> <p>2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p>			

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p>	3			
<p>Тема 1.2.</p> <p>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</p>	<p>Содержание</p>	6		<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p>	
	<p>1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение</p> <p>Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.</p>				
	<p>2. 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. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.</p>				
	<p>3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p>	3		<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и</p>				

	<p>некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)</p> <p>Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»</p>				
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		14			
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.				
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3			
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора			ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение				

	ситуационных задач				
	Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]				
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.				
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.				
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3			
	Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда				
Самостоятельная работа		6			
Промежуточная аттестация		2			
Всего:		40			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» укомплектован печатными и/или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.2. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.3. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г.С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и

определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы экспертная оценка демонстрируемых

<p>ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене.</p>
---	--	---

Приложение 2.12.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05. Основы калькуляции и учета

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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. 05. Основы калькуляции и учета»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01	У 1.1. – У 1.3.	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, 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	З.1.1. – З. 1.3.; З. 1.2.	-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

		<p>машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<p>розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--	--

				<p>расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	34
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч		Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		4	
Раздел I. Основы калькуляции и учёта		32			
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	4		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01	
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета				
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности				
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса				

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)</p>	2			
<p>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</p>	<p>Содержание</p>	4		<p>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01</p>	
	<p>1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</p>				
	<p>2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</p>				
	<p>3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</p>				
	<p>4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p>				
	<p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	2			
	<p>1. Работа со Сборником рецептур: <ul style="list-style-type: none"> - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья </p>				

	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день				
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.				
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01	
	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				
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 1.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".	2			
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых	Содержание	4		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на				

организаций питания	предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков			ПК 5.2-5.5 ОК 01	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.				
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание			ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01	
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.				
Тема 6.	Содержание	2		ПК 1.2-1.5	

Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира			ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли	2			
Промежуточная аттестация		2			
Всего:		34			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» укомплектован печатными и/или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Каледин, С.В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С.В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С.В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С.В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И.В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И.В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Рыжиков, С.Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С.Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

3.2.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Каледин, С.В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С.В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С.В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С.В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И.В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И.В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кустова, И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И.А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>
6. Рыжиков, С.Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С.Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993

№ 104)

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.

<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения

<ul style="list-style-type: none">- 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.		практических заданий на зачете/экзамене
---	--	---

Приложение 2.13.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06. Охрана труда

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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. 06. Охрана труда»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01	У. 1.1. – У 1.3.	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	З. 1.1. – 3.1.3.; 3.1.2.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и

				периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
--	--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	34
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Введение	<p>Содержание</p> <p>1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли</p>	2	<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		15		
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	<p>Содержание</p> <p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие</p>	4	<p>ОК 01</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	

этими законами, сферами их применения		
2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
Тематика практических работ и лабораторных работ	2	
1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.		

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание	4	ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда			
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.			
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).			

	<p>Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>	2			
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание</p>	2		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.</p>				

	<p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p>				
	<p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>				
	<p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике</p>	<p>1</p>			

	безопасности.				
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		6		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание	2			
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм				
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека				
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных				

	факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда			
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	2		
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др.		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

	основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний				
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды				

	профессиональных заболеваний в системе общественного питания»				
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		9			
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)				
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования				
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих				

	<p>частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p>				
	<p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p>				
	<p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>				
	<p>Тематика практических и лабораторных работ Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем</p>	<p>1</p>			

	цехе предприятия общественного питания				
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	<p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и</p>				

оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами			
3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения			
4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			
5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
Тематика практических занятий и лабораторных работ	1		
1. Изучение устройства и овладения приемами			

	<p>эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>				
	<p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания</p>				
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2		<p>ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности				
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования				
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации				

	различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	1			
Промежуточная аттестация		2			
Всего:		34			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» укомплектован печатными и/или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Харачих, Г.И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО / Г.И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

3. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

4. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

5. Горькова, Н.В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н.В. Горькова, А.Г. Фетисов, Е.М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

<https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н.Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2020 г. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н.Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н.Н. Сатонина, А.В. Султанова, О.С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021 г. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>.

6. Харачих, Г.И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО / Г.И. Харачих, Э.Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020 г. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>.

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>.

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--

Приложение 2.14.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07. Технология планирования профессиональной карьеры

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 07. Технология планирования профессиональной карьеры»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 07. Технология планирования профессиональной карьеры» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 06, 07, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09	У. 1. 01. – У 1. 03.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	3. 1. 01. – 3. 1. 03.	ПК 1.1. Принимать участие в разработке стратегических и оперативных логистических планов на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. Организовывать работу элементов логистической системы. ПК 1.2. Планировать и организовывать документооборот в рамках участка логистической системы. Принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию. ПК 1.3. Осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения. ПК 1.4. Владеть методикой проектирования, организации и анализа на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов. ПК 1.5. Владеть основами оперативного планирования и организации материальных потоков на производстве. ПК 2.1. Участвовать в разработке инфраструктуры процесса организации снабжения и организационной структуры управления снабжением на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. ПК 2.2. Применять методологию проектирования внутрипроизводственных

		<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		<p>логистических систем при решении практических задач.</p> <p>ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления запасами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом.</p> <p>ПК 3.1. Владеть методологией оценки эффективности функционирования элементов логистической системы.</p> <p>ПК 3.2. Составлять программу и осуществлять мониторинг показателей работы на уровне подразделения (участка) логистической системы (поставщиков, посредников, перевозчиков и эффективность работы складского хозяйства и каналов распределения).</p> <p>ПК 3.3. Рассчитывать и анализировать логистические издержки.</p> <p>ПК 3.4. Применять современные логистические концепции и принципы сокращения логистических расходов.</p> <p>ПК 4.1. Проводить контроль выполнения и экспедирования заказов.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать прием и проверку товаров (гарантия получения заказа, проверка качества, подтверждение получения заказанного количества, оформление на получение и регистрацию сырья); контролировать оплату поставок.</p> <p>ПК 4.3. Подбирать и анализировать основные критерии оценки рентабельности систем складирования, транспортировки.</p> <p>ПК 4.4. Определять критерии оптимальности функционирования подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом.</p>
--	--	---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практическое обучение	14
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Задачи курса. Труд в жизни человека и общества. Мир профессий. Профессиональное самоопределение. Роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства.		2	
Раздел 1.		7	
Тема 1.1. Человек в мире профессий	Содержание учебного материала Понятие о профессионализме. Культура труда. Требования к профессионалу. Перспективы изменения мира профессий. Специфика организации рынка труда в условиях конкуренции.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практического занятия Сочинение на тему «Значение труда для самореализации, самовыражения и самоутверждения личности».	2	
Тема 1.2. Технологические характеристики профессии	Содержание учебного материала Технологические характеристики профессии. Профессиограмма.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практического занятия Эссе «Перспективы моей профессии».	1	
Раздел 2. Ценностные ориентации личности и профессии		3	
Тема 2.1. Ценности и ценностные ориентации	Содержание учебного материала Ценности и ценностные ориентации личности, их значение в профессиональном становлении человека. Типология ценностей: ценности материальные и духовные; ценности- цели и ценности-средства, ценности-отношения и ценности-качества. Соотношение общечеловеческих и профессиональных ценностей при выборе профессии. Профессиональная направленность личности.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практического занятия Методика определения ценностных ориентаций.	1	
Раздел 3. Саморазвитие личности и профессиональное самоопределение, самореализация		3	

Тема 3.1. Образ «я» как система представлений о себе	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Образ «я» как система представлений о себе. Потребности и мотивы как условие активности личности. Многообразие личностных качеств. Активная роль личности при выборе профессии. Тематика практического занятия Потребности и мотивы личности. Диагностика потребностей, мотивов, личностных качеств личности.	1	
Раздел 4. Когнитивные основы овладения профессией		3	
Тема 4.1. Зависимость успешной профессиональной деятельности от речемыслительных действий	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Зависимость успешной профессиональной деятельности от речемыслительных действий. Значение современных информационных технологий. Поиск, анализ, обработка информации. Презентация: типы, формы, структура. Требования к оформлению. Тематика практического занятия Работа с различными источниками информации. Презентация. Анализ типов презентаций.	1	
Раздел 5. Социально-коммуникативная деятельность		4	
Тема 5.1. Письменная и устная деловая коммуникация	Содержание учебного материала	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Общение. Коммуникативные барьеры. Продуктивное сотрудничество. Основные приемы эффективной коммуникации. Ошибки общения. Методы саморегуляции. Способы общения, характерные для людей с низкой самооценкой: угождать другому человеку, обвинять других, отвлечение внимания. Характерные невербальные знаки. Характерные речевые обороты. Выравнивание как способ поведения. Стороны общения (коммуникативная, перцептивная, интерактивная). Виды взаимодействия: кооперация (взаимопонимание участников общения) и конкуренция. Эмпатия как способ понимания другого человека. Рефлексия как необходимое условие преодоления эгоцентричности. Тематика практического занятия Защитное поведение в трудных ситуациях. Диагностика готовности к взаимодействию в трудных ситуациях Тренинг на осознание готовности к компромиссу	1	
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05,

Невербальное общение	Значение невербальных средств общения для передачи и восприятия информации. Роль жестов в создании имиджа человека. Жесты как показатель психологических особенностей и эмоциональных состояний личности Тематика практического занятия Практикум по интерпретации невербального поведения		ОК 06, ОК 08, ОК 09
		1	
Раздел 6. Культура деловой коммуникации		4	
Тема 6.1. Технология поиска работы	Содержание учебного материала Стратегия активного и пассивного поиска. Содержание активной подготовки к поиску работы. Правила поиска работы или желаемой должности. Оценка себя как профессионала, критерии. Типичные ошибки в резюме. Главный принцип резюме. Цель резюме. Фокусировка акцентов в резюме. Формат резюме. Хронологические неточности. Информация не по теме. Фото в резюме. Электронное резюме и сопроводительное письмо. Тонкости подготовки к собеседованию. Технология подготовки к собеседованию. Какие вопросы целесообразно подготовить. Рекомендации. Информация о работодателе. Самопрезентация. Тематика практического занятия Приемы эффективной деловой коммуникации. Взаимоотношения с сослуживцами, руководством и подчиненными.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
		1	
Тема 6.2. Работа в команде	Содержание учебного материала Понятие команды. Зависимость членов команды друг от друга. Этапы формирования команды. Факторы, влияющие на эффективность работы команды. Роли в команде. Способы овладения ролями. Правила работы в команде. Самоконтроль. Самообладание. Понятие самообладания и самоконтроля. Каким образом самообладание помогает в обыденной жизни. Препятствия для проявления самообладания, самоорганизации. Способы развития самообладания, самоконтроля. Ведение деловой беседы. Принципы деловой беседы. Этапы деловой беседы. Условия для деловой беседы. Цели на этапах беседы. Вербальный и невербальный этикет. Тематика практического занятия Подготовка электронных презентаций и сообщений по аспектам культуры деловой коммуникации	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
		1	
Раздел 7. Личностно-профессиональный рост и самосовершенствование		2	

Тема 7.1. Психология саморазвития	Содержание учебного материала Препятствия для саморазвития. Понятие самоактуализации. Самооценка. Связь потребностей и задач саморазвития. Составляющие саморазвития (физическое, физиологическое, психическое, социальное, духовное, интеллектуальное, профессиональное). Этапы саморазвития. Осознание необходимости в изменениях. Поиск (диагностика) недостатков и определение направления для развития. Формирование образа желаемого будущего и постановка целей. Поиск подходящих способов достижения желаемого результата. Апробация действий, исходя из поставленных целей и выбранных способов. Применение результатов в жизни. Пути и методы саморазвития.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практического занятия Самооценка. Самодиагностика. Технология формирования профессионального идеала.	1	
Раздел 8. Имидж и карьера		2	
Тема 8.1. Понятие имиджа	Содержание учебного материала Понятие имиджа. Структура. Функции имиджа: ценностные, технологические. Принципы имиджирования. Типы имиджей. Факторы, определяющие имидж: зависимые от носителя имиджа (внешние и внутренние), зависимые от воспринимающих. Технология формирования образа: определение отличительных характеристик и индивидуальности личности; анализ и учет предпочтений конкретной среды деловых отношений личности; анализ контекста, в котором осуществляется деятельность личности; создание сообщения-информации о личности.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Тематика практического занятия Определение индивидуального цветотипа внешности и особенностей фигуры. Дресс-коды.	1	
Раздел 9. Самоменеджмент		2	
Тема 9.1. Принципы самообразования и самовоспитания	Содержание учебного материала Самообразование. Принципы. Функции. Уровни самообразования. Формы самообразования и самовоспитания. Самообразование как альтернатива формальному обучению. Приемы рационального распределения времени. Тайм менеджмент. Понятие тайм-менеджмента. Принципы тайм-менеджмента. Правила тайм-менеджмента.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09

	Тематика практического занятия Приемы рационального распределения времени	1	
Раздел 10. Деловой этикет		2	
Тема 10.1. Деловой этикет	Содержание учебного материала Правила приветствий, представлений, титулирования, прощания. Этикет поцелуев. Этикет визитных карточек. Поведение на улице, транспорте (автомобиле), общественных местах. Этикет подарков. Этикет в интернете и деловой переписки. Тематика практического занятия Приветствия. Прощания. Представления. Титулирование. Визитные карточки. Офисное гостеприимство.		ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
		1	
		1	
Самостоятельная работа		6	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология планирования профессиональной карьеры», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература. Технические средства обучения:
- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Горбатов А.В., Елескина О.В. Деловая этика: Учебное пособие. - Кемерово: Кузбассвузиздат, 2017 г. – 143 с.
2. Гуревич П.С. Психология личности: учебное пособие – М.: Юнити-Дана, 2018 г. – 162 с.
3. Дементий Л.И., Купченко В.Е. Жизненные стратегии – О.: ОмГУ, 2018 г. – 281 с.
4. Кибанов А.Я. Управление персоналом – М.: ИНФРА-М, 2018 г. – 22 с.
5. Усов В.В. Деловой этикет – М.: «Академия», 2018 г. – 178 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аристова И.Л. Общая психология. Мотивация, эмоции, воля: Учебное пособие. - Владивосток: ТИДОТ ДВГУ, 2003, [Электронный ресурс] // <http://window.edu.ru/resource/922/40922>
2. Скворцова В.Н. Профессиональная этика: Учебное пособие [Электронный ресурс] – window.edu.ru
3. Скворцова С.Н. Этика делового общения: Текст лекций [Электронный ресурс] – window.edu.ru
4. Солоницина А.А. Профессиональная этика и этикет: Учебное пособие [Электронный ресурс] – window.edu.ru
5. Столяренко Л.Д. Основы психологии: практикум, учебное пособие – М.: Феникс, 2006 г., [Электронный ресурс] формат PDF // <http://www.vse-uchebniki.ru/category/uchebnik-psixologii/>
6. Черных А.В. Профессиональное развитие персонала и стратегическое управление развитием персонала, 2013г. [Электронный ресурс]: рабочий учебник – <http://lib/lidrary>.

3.2.3. Дополнительные издания

1. Битянова Н.Р. Психология личностного роста. - М: Международная педагогическая академия, 1995. - 64 с.
2. Бондарев В. Выбор профессии. — М.: «Академия», 1989. – 39 с.
3. Ильин Е.П. Мотивация и мотивы; учебное пособие / Е.П. Ильин – СПб.: Питер, 2006. - 512 с.
4. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. — Ростов-на-Дону, 1996. – 276 с.
5. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. - Ростов-на-Дону: Феникс,

1996. – 35 с.

6. Макарова А.В. Формирование творческой личности и профессионализма // Журнал «Среднее профессиональное образование». – 2007. – № 3. – С. 25-30.
7. Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера» / Под ред. С.Н. Чистяковой и Т.И. Шалавиной. — М.: «Академия», 1999. – 287 с.
8. Танкин М.И. Психология общения: курс лекций – М.: Московский психолого-социальный институт; Воронеж: Издательство НПО «МОДЭК», 2000 г. – 304 с.
9. Яковлева Е.Л. Психология развития творческого потенциала личности. / Е.Л. Яковлева — Москва: Флинта, 1997. – 276 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: применять техники профессионально-личностного развития; использовать приемы саморегуляции в процессе личностного развития; определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности; осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами; выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению; составлять индивидуальный план поиска работы;	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	Устный опрос по темам: Ценностные ориентации личности и профессии, Саморазвитие и профессиональное самоопределение, Когнитивные основы овладения профессией. Оценка суждений на уроке в ходе беседы (дискуссии): какова роль образования в профессиональном становлении? Оценка устных и письменных ответов на проблемные вопросы. Оценка работы над рефератом, докладом или статьей для опубликования в печатном сборнике студенческих работ Оценка самостоятельной работы по разделам курса. Оценка практических заданий. Оценка диагностических заданий по исследованию образа «я». Оценка презентаций техник и приемов развития личностных

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры; — правильно вести себя в момент собеседования с работодателем.</p> <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, профессиональная карьера; свои индивидуальные возможности и способности; роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства, специфику организации рынка труда в условиях конкуренции; основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития. специфику построения профессиональной карьеры; сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.</p> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>применять техники профессионально-личностного развития; использовать приемы саморегуляции в процессе личностного развития;</p>	<p>(подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Принимать участие в разработке стратегических и оперативных логистических планов на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. Организовывать работу элементов логистической системы.</p> <p>ПК 1.2. Планировать и организовывать документооборот в рамках участка логистической системы. Принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию.</p> <p>ПК 1.3. Осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения.</p> <p>ПК 1.4. Владеть методикой проектирования, организации и анализа на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов.</p> <p>ПК 1.5. Владеть основами оперативного планирования и организации материальных потоков на производстве.</p> <p>ПК 2.1. Участвовать в разработке инфраструктуры</p>	<p>и профессиональных качеств.</p> <p>Устный и письменный опрос по способам саморегуляции и самоконтроля.</p> <p>Оценка презентации личных приемов самоконтроля.</p> <p>Оценка презентаций, представляющих примеры успешных людей и их способы саморегуляции и самоконтроля.</p> <p>Оценка выводов самодиагностики по готовности к компромиссу.</p> <p>Оценка знаний конструктивных стратегий поведения в конфликте.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Устный и письменный опрос о направлениях профессионального и личностного развития.</p> <p>Оценка результатов самодиагностики личных способностей.</p> <p>Оценка работы по формированию личного профессионального идеала.</p> <p>Оценка самостоятельной работы студентов: поиск и представление примеров успешных профессионалов в сфере сервиса. Оценка презентаций.</p> <p>Оценка за решение ситуационных задач.</p> <p>Оценка проектной работы: Каким я вижу свой имидж?</p> <p>Оценка практического</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности; осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами; выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению; составлять индивидуальный план поиска работы; создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры; правильно вести себя в момент собеседования с работодателем.</p> <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, профессиональная карьера; свои индивидуальные возможности и способности; роль и значение индивидуальной траектории</p>	<p>процесса организации снабжения и организационной структуры управления снабжением на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом.</p> <p>ПК 2.2. Применять методологию проектирования внутрипроизводственных логистических систем при решении практических задач.</p> <p>ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления запасами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом.</p> <p>ПК 3.1. Владеть методологией оценки эффективности функционирования элементов логистической системы.</p> <p>ПК 3.2. Составлять программу и осуществлять мониторинг показателей работы на уровне подразделения (участка) логистической системы (поставщиков, посредников, перевозчиков и эффективность работы складского хозяйства и каналов распределения).</p> <p>ПК 3.3. Рассчитывать и анализировать логистические издержки.</p> <p>ПК 3.4. Применять современные логистические концепции и принципы сокращения логистических расходов.</p> <p>ПК 4.1. Проводить контроль выполнения и экспедирования заказов.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать прием и проверку товаров (гарантия получения заказа, проверка качества, подтверждение</p>	<p>задания по применению приемов рационального распределения времени.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства, специфику организации рынка труда в условиях конкуренции; основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития. специфику построения профессиональной карьеры; сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.</p>	<p>получения заказанного количества, оформление на получение и регистрацию сырья); контролировать оплату поставок. ПК 4.3. Подбирать и анализировать основные критерии оценки рентабельности систем складирования, транспортировки. ПК 4.4. Определять критерии оптимальности функционирования подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом.</p>	

Приложение 2.15.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. Организация обслуживания

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 08. Организация обслуживания»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 08. Организация обслуживания» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.4. ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01 ОК 04 ОК 09	У 1.01. У 1.03.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	З. 1.01. – З. 1.03.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч./ в том числе в форме практической подготовки акад.ч.	Объем Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы часов	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.	Совершенствование обслуживания на П.О.П	24		
Тема 1.1 Предмет «Организация обслуживания посетителей», основные понятия, цели и задачи.	Содержание	2		
	<p>1.Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, метод и форма обслуживания потребителей, обслуживающий персонал. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.</p> <p>2.Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в предприятиях питания.</p>		<p>ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в предприятиях питания.	4		
Тема 1.2	Содержание		2	

Типы и классы П.О.П. Услуги П.О.П.	1. Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания. 2. Современные технологии обслуживания. Пути улучшения качества обслуживания. 3. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Методы оценки качества обслуживания в предприятиях питания.	2	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Методы оценки качества обслуживания в предприятиях питания.	4		
Тема 1.3. Принцип размещения сети предприятий. Состав, планировка предприятий	Содержание			
	1. Состояние потребительского рынка услуг. Главным фактором является потребительский спрос (повседневный, периодический). Для удовлетворения повседневного спроса в услугах предприятий общественного питания столовые и предприятия по отпуску готовой продукции на дом, магазины кулинарии необходимо располагать в пределах пешеходной доступности. Услуги общественного питания периодического спроса распространяются, главным образом, на кафе, закусочные и небольшие рестораны. 2. Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами	2	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Реклама предприятия.	4		
Тема 1.4.	Содержание			

Состав работников, их расстановка. Распределение обязанностей между сотрудниками	1. Персонал предприятия. Персонал предприятий общественного питания: административный, обслуживающий, производственный, вспомогательный. 2. Расстановка персонала, рациональное распределение работников организации по структурным подразделениям, участкам, рабочим местам.	2	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Распределение обязанностей между сотрудниками.	4		
Раздел 2.	Торговые помещения, их характеристика и оснащение	6		
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений, оборудование залов. Виды помещений, складское, тарное и весовое хозяйство).	Содержание		ОК 1 - ОК 11	
	1. Помещения для организации обслуживания потребителей: залы, банкетные залы, вестибюли, гардеробы. 2. Выбор типов мебели. Общие требования, предъявляемые ко всем типам мебели на предприятиях общественного питания. 3. Организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами, продуктами и материально – техническими средствами. Организация снабжения, его регулярности и надёжности.	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами, продуктами и материально – техническими средствами. Организация снабжения, его регулярности и надёжности.	4		
Раздел 3.	Столовые посуда, приборы; столовое белье.	12		
	Содержание			

Тема 3.1 Характеристик а фарфоровой и фаянсовой посуды. Характеристик а хрустальной и стеклянной посуды	<p>1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации</p> <p>2. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от фаянсовой. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда</p> <p>3. Стеклопосуда и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда, используемая в барах.</p>	2	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации.</p>	2		
Тема 3.2. Характеристика деревянной и пластиковой посуды	<p>Содержание</p> <p>Стилизованные под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, деревянная и пластиковая посуда: хлебницы для подачи хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк; соусники; приборы для специй; тарелки и блюда для холодных блюд, закусок, десерта, фруктов; кружки для напитков собственного приготовления; бокалы для прохладительных напитков; столовые и разливательные ложки.</p>	2	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Характеристика деревянной и пластиковой посуды</p>	2		

Тема 3.3. Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Столовое белье	Содержание		ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25
	1. Металлическая посуда в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. 2. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Столовое белье.	2	
Раздел 4.	Меню	7	
Тема 4.1. Назначение и принципы составления меню	Содержание		ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25
	1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации. 2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.	2	
Тема 4.2. Виды меню	Содержание Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню.	1	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5

	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Составление и оформление меню для ресторана. 2. Составление и оформление меню для кафе. 3. Составление банкетного меню.	2	ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
Раздел 5.	Этапы организации обслуживания	6		
Тема 5.1. Общие правила сервировки стола	Содержание	1	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий). Общие правила сервировки стола.	2		
Тема 5.2. Подготовка персонала к обслуживанию, инструктаж. Этапы подготовки к обслуживанию	Содержание	1	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала, стиль, имидж. Принадлежности официанта, требования к ним. Инструктаж.			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Складывание салфеток простые и сложные 2. Сервировка стола на завтрак, обед, ужин 3. Сервировка стола. для банкета	2		
Раздел 6.	Обслуживание посетителей в ресторане	3		
Тема 6.1. Встреча и размещение гостей	Содержание	1	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25	
	1. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями. 2. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Встреча и размещение гостей. 2. Прием и оформление заказа. 3. Досервировка стола. 4. Выполнение заказа. 5. Расчет с потребителями, уборка со стола и замена грязной посуды. 6. Подача буфетной продукции. Подача шампанского. 7. Правила работы с подносом.			
Раздел 7.	Обслуживание приемов и банкетов	6		

<p>Тема 7.1. Банкет с полным обслуживанием официантами</p>	<p>Содержание</p>	<p>1</p>	<p>ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25</p>	
	<p>1. Банкет - определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация банкета: ознакомление с составом приглашенных лиц и схемой рассадки гостей. Составление меню. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление заявок на производство, в сервис-бар, сервизную и бельевую.</p> <p>2. Определение вариантов расстановки столов, согласно протокола, накрытие столов скатертями (банкетные полотна), оформление «юбкой». Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой, полотняными салфетками; раскладывание меню, конвертных карточек, расстановка приборов со специями. Оформление стола цветами, канделябрами со свечами, флажками и другими аксессуарами.</p>			

	<p>Тематика практических и лабораторных работ Определение вариантов расстановки столов, согласно протокола, накрытие столов скатертями (банкетные полотна), оформление «юбкой». Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой, полотняными салфетками; раскладывание меню, кувертных карточек, расстановка приборов со специями. Оформление стола цветами, канделябрами со свечами, флажками и другими аксессуарами.</p>	2		
<p>Тема 7.2. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне</p>	<p>Содержание</p>	1		
	<p>1. Сервировка стола, расчета посуды, составления меню для банкета - фуршет. 2. Сервировка стола расчета посуды, составления меню для банкета – коктейль. 3. Расчета посуды, составления меню для кейтеринга, особенности обслуживания. 4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.</p>		<p>ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ:</p> <p>1. Сервировка стола, расчета посуды, составления меню для банкета - фуршет. 2. Сервировка стола расчета посуды, составления меню для банкета – коктейль. 3. Расчета посуды, составления меню для кейтеринга, особенности обслуживания.</p>	2		
Консультация		2		
Промежуточная аттестация		6		
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: «Экономики организации»; «Менеджмента»; «Маркетинга»; «Документационного обеспечения управления»; «Правового обеспечения профессиональной деятельности»; «Бухгалтерского учета»; «Финансов, налогов и аналогообложения».

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная

литература. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013 г. - 272 с
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011 г. - 480 с.
3. Методические рекомендации к разработке курсовых проектов по курсу «Организация производства и управления ПОП» для профессии «Технология продукции общественного питания» - Москва: 2019 г. – 233 с.
4. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 2020 г. – 283 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания общественного питания» - Москва: Высшая школа», 2019 г. – 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Организация производства предприятий общественного питания: [http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/.](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/)
2. 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].
3. 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].
4. 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.

5. 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/1002/4/0php-showart=2758>.
6. 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.
7. 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Оборудование для ресторанов, кафе, баров. Каталог. 2018 г. – 218 с.
2. Примерное нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания. –Москва: 2018 г. – 189 с.
3. Фред Лоусан. Рестораны. Клубы. Бары. Планирование. Дизайн. Управление. – Москва: 2016 г. – 129 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. 	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса по требованию охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Тестирование. - Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Приложение 2.16.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09. Основы предпринимательской деятельности

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10. Основы предпринимательской деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10. Основы предпринимательской деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.4. ПК 4.1. ПК 4.2. ОК 01 ОК 04 ОК 09	У 1.01. У 1.03.	Использовать законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; Оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	З. 1.01. – З. 1.03.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
В т. ч. в форме практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч./ в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формирующую которых способствует элемент программы	Код Н\У\З
1	2	3	4	
ОП. 09. Основы предпринимательской деятельности				
Раздел 1. Основы предпринимательской деятельности				
		17		
Тема 1.1. Основы предпринимательской деятельности		5		
Содержание				
1	Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности		ПК 01 ПК 02 ПК 03 ПК 04 ОК 02 ОК 03	
2	Виды предпринимательской деятельности			
3	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности			
4	Правовые основы ведения предпринимательской деятельности			
5	Индивидуальное предпринимательство и его формы			
6	Понятие и виды малого бизнеса			
7	Риски в предпринимательской деятельности			
8	Конкуренция в предпринимательской деятельности			
9	Культура предпринимательства			
10	Предпринимательская тайна			
11	Государственное регулирование предпринимательской деятельности			
Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
1	Анализ состояния предпринимательства в России			
2	Работа с нормативно - правовой базой предпринимательской			

	деятельности			
	3 Оформление документов по регистрации предпринимательской деятельности			
	4 Составление и оформление договоров, используемых в предпринимательской деятельности			
	5 Решение ситуационных задач по управлению рисками в предпринимательской деятельности			
	6 Работа с документами, регулирующими предпринимательскую деятельность в России			
Тема 1.2. Основы внешнеэкономическ ой деятельности	Содержание	5		
	1 Внешнеэкономическая деятельность организаций и основы ее осуществления		ПК 01 ПК 02 ПК 03 ПК 04 ОК 02 ОК 03	
	2 Формы внешнеэкономической деятельности			
	3 Участники внешнеэкономической деятельности в России			
	4 Внешнеэкономическая деятельность, торговля и международный маркетинг			
	5 Экспортная товарная политика			
	6 Сбытовая политика во внешней торговле. Продвижение товара на международные рынки			
	7 Международная предпринимательская деятельность. Коммерческие операции во внешнеэкономической деятельности			
	8 Договорно-правовой механизм внешнеэкономической деятельности			
	9 Валютно-финансовый механизм внешнеэкономической деятельности			
	10 Международная транспортировка грузов			
	11 Таможенное обслуживание			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3		

	1	Решение ситуационных задач по продвижению товара на международные рынки			
	2	Составление и оформление внешнеторгового контракта			
	3	Работа с нормативными документами, регулирующими внешнеэкономическую деятельность			
	4	Оформление документов по международной транспортировке грузов и таможенному обслуживанию.			
Раздел 2. Бизнес-планирование			17		
Тема 2.1. Основные элементы бизнес- планирования	Содержание		5		
	1	Бизнес-планирование как элемент экономической политики организации. Стратегическое и инвестиционное планирование		ПК 01 ПК 02 ПК 03 ПК 04 ОК 02 ОК 03	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Стратегическое и инвестиционное планирование		4		
Тема 2.2. Технология бизнес- планирования	Содержание		5		
	1	Структура бизнес-плана. Оформление и презентация бизнес-плана			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		3		
	1	Описание компании		ПК 01 ПК 02 ПК 03 ПК 04 ОК 02 ОК 03	
	2	Целевой рынок			
	3	Планирование рабочего процесса			
	4	Маркетинговое планирование			
	5	Устойчивое развитие			
	6	Технико-экономическое обоснование проекта			
	7	Резюме бизнес-идеи			
8	Подготовка презентации для защиты проекта				
9	Подготовка краткого текста выступления для защиты проекта				

<p>Самостоятельная работа при изучении Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-правовой литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов попрактическим работам. Работа со словарями.</p>	6		
<p>Промежуточная аттестация</p>	2		
<p>Всего:</p>	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: «Экономики организации»; «Менеджмента»; «Маркетинга»; «Документационного обеспечения управления»; «Правового обеспечения профессиональной деятельности»; «Бухгалтерского учета»; «Финансов, налогов и аналогообложения».

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная

литература. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ФЗ РФ «О государственном регулировании внешнеторговой деятельности» от 13.10.95 № 157-ФЗ.
2. ФЗ РФ «Об экспортном контроле» от 30.12.2001 № 183-ФЗ.
3. Асаул А.Н., Войнаренко М.П. Организация предпринимательской деятельности. – СПб.: «Гуманистика», 2016. – 177 с.
4. Баринов В.А. Бизнес-план. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 281 с.
5. Внешнеэкономическая деятельность. Под ред. Б.М. Симитенко, В.К. Пospelова, С.П. Карповой. – М.: Академия, 2019. – 262 с.
6. Додонова И.В., Мартышевская С.М. Основы предпринимательской деятельности. – Ставрополь, 2018. – 178 с.
7. Лопарева А.М. Бизнес-планирование. – М.: ФОРУМ, 2018. - 219 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чеберко, Е.Ф. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е.Ф. Чеберко. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 219 с. <https://urait.ru/bcode/454507>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 1 [Электронный ресурс]: [федер. закон: принят Гос. Думой 21 окт. 1994 г.: с изм. и доп.] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/gkrf1/>

3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 2 [Электронный ресурс]: [федер. закон : принят Гос. Думой 22 дек. 1995 г.: с изм. и доп.] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/gkrf2/>
4. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть 1 [Электронный ресурс]: [федер. закон : принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: с изм. и доп.] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/nalog1/>
5. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть 2 [Электронный ресурс]: [федер. закон : принят Гос. Думой 19 июля 2000 г.: с изм. и доп.] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/popular/nalog2/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Орлова П.И. Бизнес-планирование. – М.: ИТК «Дашков и К», 2017. - 188 с.
2. Покровская В.В. Организация и регулирование внешнеэкономической деятельности. – М.: Юристъ, 2017. – 282 с.
3. Учебник: Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Академия, 2016. – 288 с.
4. Журнал: Экономика-правовой бюллетень.
5. Журнал: Экономическое обозрение.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>ПК 5.1. Использовать законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность</p>	<p>Использование законодательных и нормативно-правовых актов, регламентирующих предпринимательскую деятельность</p>	<p>Текущий контроль в форме: выполнения практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 5.2. Оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности</p>	<p>правильность анализа и расчета потребности в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела; аргументированность владения способами определения эффективности бизнеса; - правильность соблюдения норм или требований при расчете и анализе основных показателей эффективности инвестиционных затрат</p>	<p>Текущий контроль в форме: выполнения практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 5.3. Определять порядок и способы действий в процессе реализации внешнеэкономических функций организации</p>	<p>- организация и проведение экспортно-импортных операций смеждународными партнерами</p>	<p>Текущий контроль в форме: выполнения практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.4. Формировать спрос и стимулировать сбыт товаров на внешнем рынке</p>	<p>- правильность определения потребностей на внешнем рынке; - аргументированность формирования спроса на внешнем рынке; - аргументированность выбора методов стимулирования сбыта на внешнем рынке</p>	<p>Текущий контроль в форме: · выполнения практических занятий; · контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике. Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.5. Разрабатывать условия контрактов, оформлять коммерческие сделки при проведении экспортно-импортных операций</p>	<p>обоснованность выбора условий контрактов при проведении экспортно-импортных операций; - правильность оформления контрактов при проведении экспортно-импортных операций в соответствии требованиями (стандартами)</p>	<p>Текущий контроль в форме: · выполнения практических занятий; · контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.6. Разрабатывать бизнес-планы создания и развития организаций</p>	<p>обоснование выбора видов и типов бизнес-плана; соответствие содержания разделов бизнес-плана выбранному типу и виду; соблюдение всех этапов разработки структуры бизнес-плана; способность детализировать, систематизировать и моделировать показатели в бизнес-плане, разнообразие применяемых методов бизнес-планирования</p>	<p>Текущий контроль в форме: · выполнения практических занятий; · контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 5.7. Находить и оценивать новые рыночные возможности и формулировать бизнес-идею</p>	<p>способность формулировать цели создания конкретного собственного дела; обоснование выбора сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы предприятия</p>	<p>Текущий контроль в форме: выполнения практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.8. Оценивать риски предпринимательской деятельности и проводить мероприятия по их снижению</p>	<p>выявление и оценка основных рисков на современном этапе деятельности предприятия; расчет и определение факторов риска и ущерба для предприятия; разработка управленческих решений, направленных на снижение частоты реализации рисков</p>	<p>Текущий контроль в форме: выполнения практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.9. Учитывать требования инвесторов при разработке бизнес-планов</p>	<p>- соответствие разработанных бизнес-планов требованиям инвесторов</p>	<p>Текущий контроль в форме: выполнения практических занятий; контрольных работ по темам МДК. Зачет по учебной практике. Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>— демонстрация интереса к будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие высоких результатов при освоении учебных дисциплин и профессиональных модулей;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг, оценка содержания портфолио студента</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области предпринимательской деятельности;</p> <p>– оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг, оценка содержания портфолио студента</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области предпринимательской деятельности</p>	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ в процессе прохождения практики; практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>– использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практики; работа над проектами в творческих группах</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе обучения;</p> <p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практики; работа над проектами в творческих группах; деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций</p>

<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; — ориентация на обучение в течение всей жизни</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практики; деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций</p>
<p>ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь</p>	<p>использование в речи специальных терминов в соответствии со спецификой получаемой профессии</p>	<p>Защита творческих и проектных работ; участие в учено-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практики; мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося; оценка содержания портфолио студента; контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося</p>
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий</p>	<p>соблюдение норм действующего законодательства; — учет в профессиональной деятельности обязательных требований нормативных документов, стандартов, технических условий</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; мониторинг, оценка содержания портфолио студента</p>

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы реализуются в соответствии с ФГОС СПО.

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

1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

ГАПОУ «Международный колледж сервиса», реализующий программу по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП-П перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки	

				максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	Доска меловая (магнитно- маркерная)	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160.Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45.	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
3	компьютеры	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430	

				кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
4	магнитная доска	ТС	Специализированное	Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультитач 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	

3	Доска меловая (магнитно- маркерная)	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160.Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45.	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
3	компьютеры	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
4	магнитная доска	ТС	Основное	Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x	

				2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультитач 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Кабинет «Микробиологии»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/Специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код Пм и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	Доска меловая (магнитно- маркерная)	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики	

				<p> Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160. Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45. </p>	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	<p> Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел» </p>	
3	компьютеры	ТС	Основное	<p> Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц. </p>	
4	магнитная доска	ТС	Основное	<p> Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы </p>	

				350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультитач 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Кабинет «Товароведения и продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55	

				<p> Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160. Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45. </p>	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	<p> Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел» </p>	
3	компьютеры	ТС	Основное	<p> Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц. </p>	
4	магнитная доска	ТС	Основное	<p> Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета </p>	

				матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультитач 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Кабинет «Физиология питания»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки - отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	Доска меловая (магнитно- маркерная)	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160.Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet	

				Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45.	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
3	компьютеры	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
4	магнитная доска			Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультикас 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
---	---	-----	--------------------	--	--

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
2	рабочие места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
Дополнительное оборудование					
1	комплекты индивидуальных средств защиты	Оборудование	Специализированное	Комплекты индивидуальных средств защиты, 3 шт.	
2	робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	Оборудование	Специализированное	Робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи, 1 шт.	
3	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	Оборудование	Основное	Контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности, 1 комплект.	
4	огнетушители порошковые (учебные)	Оборудование	Основное	Огнетушители порошковые, 1 шт.	
5	огнетушители пенные (учебные)	Оборудование	Специализированное	Огнетушители пенные, 1 шт.	
6	огнетушители углекислотные (учебные)	Оборудование	Специализированное	Огнетушители углекислотные, 1 шт.	
7	устройство отработки прицеливания	Оборудование	Специализированное	Устройство отработки прицеливания, 1 шт.	

8	учебные автоматы АК-74	Оборудование	Специализированное	Учебные автоматы, 1 шт.	
9	винтовки пневматические	Оборудование	Специализированное	Винтовки пневматические, 1 шт.	
10	медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса)	Оборудование	Специализированное	Маска медицинская нестерильная одноразовая-10 шт. Перчатки медицинские нестерильные, размером не менее М-2 пары. Жгут кровоостанавливающий для остановки артериального кровотечения - 1 шт.	
II. Технические средства					
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
2	мультимедийный проектор	ТС	Основное	Объем оперативной установленной памяти: 16 (Гигабайт), Допустимый максимальный объем увеличения оперативной памяти: 64 (Гигабайт), Количество ядер процессора: 4 (Штука), Количество потоков процессора: 8 (Штука), Частота процессора базовая: 3.3 (Гигагерц), Тепловыделение процессора: 120 (Ватт)	
3	мультимедийный экран	ТС	Основное	Объем оперативной установленной памяти: 16 (Гигабайт). Допустимый максимальный объем	

				увеличения оперативной памяти: 64 (Гигабайт). Количество ядер процессора: 4 (Штука). Количество потоков процессора: 8 (Штука), Частота процессора базовая: 3.3 (Гигагерц). Тепловыделение процессора: 120 (Ватт).	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	Оборудование	Специализированное	(учебный курс) По запросам работодателя	

Кабинет «Санитарии гигиены»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	доска учебная	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55	

				<p> Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160. Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45. </p>	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	<p> Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел» </p>	
3	компьютеры	ТС	Основное	<p> Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц. </p>	ОП. 03.
4	магнитная доска	ТС	Основное	<p> Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета </p>	ОП. 03.

				матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультитач 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки - отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	доска учебная	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160.Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet	

				Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45.	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
3	компьютеры	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
4	магнитная доска	ТС	Основное	Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультикас 4.	
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
---	---	-----	--------------------	--	--

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки - отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	доска учебная	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160.Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI,	

				USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45.	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
3	компьютеры	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
4	магнитная доска	ТС	Основное	Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультикас 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированная мебель и системы хранения					
1	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки - отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания - ножки максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	доска учебная	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
II. Технические средства					
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	ТС	Основное	Технические характеристики Диагональ экрана, в дюймах 55 Формат экрана 16:9. Разрешение 3840 x 2160.Контрастность 4000 Яркость 350 кд/м2. Поддержка RS-232 Поддержка Ethernet Поддержка Bluetooth. Поддержка Wi-Fi Настенный кронштейн Настенное крепление. Материал корпуса Пластик. Входы HDMI, USB, mini jack 3.5 mm, RCA., RJ45.	
2	программное обеспечение	ТС	Основное	Лицензия на операционную систему	

				специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
3	компьютеры	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см). Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	
4	магнитная доска	ТС	Основное	Диагональ (дюймов) 65 Формат 16:9. Максимальное разрешение 3840 x 2160 Яркость матрицы 350 кд/м2. Контрастность LCD-матрицы 4000:1. Время отклика (мс) 8 Угол обзора 178° / 178° Подсветка LCD-матрицы LED Глубина цвета матрицы 16,7 млн. Тип матрицы IPS Мультикас	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Комплект учебного наглядного материала по темам	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Информационное обеспечение профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Технические средства					

1	компьютеры	ТС	Основное	<p>Диагональ экрана 27"(68.5 см) Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.</p>	
2	средства аудиовизуализации	ТС	Основное	<p>Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»</p>	
3	мультимедийный проектор	ТС	Основное	<p>Объем оперативной установленной памяти: 16 (Гигабайт), Допустимый максимальный объем увеличения оперативной памяти: 64 (Гигабайт), Количество ядер процессора: 4 (Штука), Количество потоков процессора: 8 (Штука), Частота процессора базовая: 3.3 (Гигагерц), Тепловыделение процессора: 120 (Ватт)</p>	
4	персональные компьютеры (по числу обучающихся) с выходом в интернет	ТС	Основное	<p>Диагональ экрана 27"(68.5 см) Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.</p>	
5	специализированное программное обеспечение	ТС	Основное	<p>Лицензия на операционную систему специального назначения «Astra Linux Special</p>	

				Edition» для 64-х разрядной платформы на базе процессорной архитектуры x86-64, вариант лицензирования «Орел»	
II. Специализированное оборудование, мебель и системы хранения					
1	учебная доска	Мебель	Основное	Диагональ (дюймов) 65. Формат 16:9.	
2	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*800*850, 450*450	
3	столы	Мебель	Основное	Размеры (ДхШхВ): 950х480х750 м	
4	стулья	Мебель	Основное	Размеры сиденья внутренние Ш*Г: 39 см*35 см Размеры стула общие Ш*Г: 39 см*47 см Высота сиденья от пола: 45 см Высота стула общая: 78 см Высота спинки: 37 см Вес стула нетто: 2.5 kg	
5	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала	Мебель	Основное	Тип: двухстворчатый. Тип конструкции: разборная. Цвет товара: белый. Ящики: нет Количество полок: 4.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	мультимедийные пособия	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Технические средства					
1	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*700 ЛДСП, 450*450	

2	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	Мебель	Основное	Материал основания - металл, материал обивки – отсутствует; особенности - без подлокотников, на ножках - тип основания – ножки; максимальная нагрузка - 110 кг; ширина - 42; см, глубина - 34 см; высота - 77 см.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
3	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	ТС	Основное	Объем оперативной установленной памяти: 16 (Гигабайт). Допустимый максимальный объем увеличения оперативной памяти: 64 (Гигабайт). Количество ядер процессора: 4 (Штука). Количество потоков процессора: 8 (Штука), Частота процессора базовая: 3.3 (Гигагерц). Тепловыделение процессора: 120 (Ватт).	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
II. Специализированное оборудование, мебель и системы хранения					
1	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Весы напольные, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Конвекционная печь или жаровочный шкаф. 2 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Оборудование	Основное	Подключение: 380. Мощность, кВт: 13,2. Количество ярусов: 2. Внутренний размер камеры, мм: 700x660x200 Габаритные размеры, мм: 1000x970x750. Температурный режим, С°: до +400.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
4	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Подключение: 380. Мощность, кВт: 13,2. Количество ярусов: 2.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Внутренний размер камеры, мм: 700x660x200. Габаритные размеры. мм: 1000x970x750. Температурный режим, С°: до +400.	
5	Расстоечный шкаф	Мебель	Основное	Тип: двухстворчатый. Тип конструкции: разборная. Цвет товара: белый. Ящики: нет Количество полок: 4.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
6	Плита электрическая	Оборудование	Основное	Подключение: 380. Мощность, кВт: 13,2. Количество ярусов: 2. Внутренний размер камеры, мм: 700x660x200. Габаритные размеры, мм: 1000x970x750 Температурный режим, С°: до +400.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
7	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Питание: 220 Мощность, кВт: 3,3 Количество ванн: 1 Объем ванны, л: 8 Кран для слива масла: Да Установка: настольная Т max, °С: 190 Т min, °С: 50 Габаритные размеры, мм: 400X260X350 Производство: Италия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 1 Объем, л: 30 Тип управления: Электронное Основание: Режим размораживания: Да	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Габаритные размеры, мм: 539x435x300.	
9	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,35 Тип охлаждения: динамическое Дверь: Глухая Расположение агрегата: Верхнее Объем, л: 500 Т max, С: 6 Габаритные размеры, мм: 697x695x1960 Производство: Россия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
10	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,2. Тип охлаждения: Динамическое Дверь: Глухая Расположение агрегата: Верхнее Объем, л: 1400. Т min, С: - 18 Габаритные размеры, мм: 1474x960x1996.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
11	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,35 Тип охлаждения: динамическое Дверь: Глухая Расположение агрегата: Верхнее Объем, л: 500. Т max, С: 6 Габаритные размеры, мм: 697x695x1960. Производство: Россия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
12	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Длина, мм — 500 Ширина, мм — 588 Высота, мм — 720 Вес, кг — 52 Напряжение, В — 220 В.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
13	Тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное	Питание: 380. Мощность, кВт: 1. Производительность (резка), кг/ч: 350. Производительность	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				(протирка), кг/ч: 600. Комплектация: Диски в комплекте Установка: Настольная Материал корпуса: металл Габаритные размеры, мм: 490x310x720.	
14	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Объем чаши, л: 4,8. Механизм поднятия головы: Да. Материал корпуса: Металл Производство: США.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
15	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,4. Тип управления: Механическое Объем стакана, л: 1,75. Количество стаканов, шт.: 1. Материал стакана: стекло Вариатор: Да. Импульсный режим: Да. Колка льда: Да. Габаритные размеры, мм: 367x231x294.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
16	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,1. Производительность, кг/ч: 150. Система ножей/решеток: унгер. Реверс: Да. Габаритные размеры, мм: 430x250x58.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
17	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное	Питание: 220. Мощность, кВт: 0,5. Производительность, кг/ч: 50. Количество скоростей: 1. Комплектация: диски в комплекте. Установка: настольная. Габаритные размеры, мм: 340x304x590. Производство: Франция.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

18	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,14. Тип управления: Полуавтоматическое Диаметр ножа, мм: 220. Толщина нарезки тах, мм: 16. Материал диска: Нерж. Сталь. Затачивающее устройство: Съемное Габаритные размеры, мм: 530x480x320. Производство: Италия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
19	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное	Мощность, кВт: 0,12 блендер для приготовления молочных коктейлей.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
20	Миксер для коктейлей	Оборудование	Специализированное	Мощность, кВт: 0,12 блендер для приготовления молочных коктейлей.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
21	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность 150 Вт. Тип управления Механическое Материал корпуса Нержавеющая сталь Время непрерывной работы 240 мин. Скорость вращения 40 об/мин Тип соковыжималки вертикальная. Объем отжимной чаши 1 л. Размер загрузочного отверстия 3,5 x 4,5 см. Уровень шума 55 Дб.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
22	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,37. Тип: камерный. Установка: настольный Количество камер: 1. Производительность насоса, л/мин: 14,4. Длина планки, мм: 260. Габаритные размеры, мм: 330x502x380.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

23	Кофемашина с капучинатором	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220/380 Мощность, кВт: 2,8 двухрожковая бойлер для воды 4,5 л. полуавтоматическое программирование автоматическое наполнение бойлера и поддержание уровня воды контроль давления объем парового бойлера - 4,5л паровой кран для горячей воды кран Длина, мм — 425 Ширина, мм — 485 Высота, мм — 535 Вес, кг — 38 Напряжение, В — 220/380 В.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
24	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220/380 Мощность, кВт: 2,8 двухрожковая бойлер для воды 4,5 л. полуавтоматическое программирование автоматическое наполнение бойлера и поддержание уровня воды контроль давления объем парового бойлера - 4,5л паровой кран для горячей воды кран. Длина, мм — 425 Ширина, мм — 485 Высота, мм — 535 Вес, кг — 38 Напряжение, В — 220/380 В.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
25	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Питание В: 220. Мощность, кВт: 0,75. Объем чаши, л: 3,7. Количество скоростей: 1. Импульсный режим: Да	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Скорость Мах, об/мин: 3 000. Установка: Настольный.	
26	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Питание: 380. Мощность, кВт: 9. Объем чаши: 40. Материал чаши: чугун. Опрокидывание: ручное. Установка: напольная. T max, °C: 270. T min, °C: 20.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
27	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,35. Тип охлаждения: Динамическое. Дверь: Глухая. Расположение агрегата: Верхнее. Объем, л: 500. T max, C: 6. Габаритные размеры, мм: 697x695x1960. Производство: Россия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
28	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Овоскоп, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
29	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Нитраттестер, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
30	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 380. Мощность, кВт: 34,4. Производительность по кассетам, шт/ч: 111. Производительность по тарелкам, шт/ч: 1 998. Дозатор моющего средства: Да. Дозатор ополаскивающего средства: Да. Подключение к горячей воде: Да. Загрузка: справа. Машина стандартно комплектуется: - 5-ю кассетами для мытья тарелок; - 5-ю кассетами для стаканов и чашек; -	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				кассетой для столовых приборов; - металлической сеткой (рамкой в сборе) для мытья легких предметов и приборов; - дозатором ополаскивающего средства; - дозатором моющего средства.	
31	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: Нерж. Сталь. Материал каркаса: Нерж. сталь 430. Усиленная столешница: Да. Полка: Сплошная Исполнение: Сборный Длина, мм: 1 800 Ширина, мм: 800 Высота, мм: 850.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
32	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса: Крашенная сталь. Форма каркаса: Уголок Материал полок: Нерж. Сталь. Количество полок: 4. Ширина, мм: 1 500. Глубина, мм: 600. Высота, мм: 2 000.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
33	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном. Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба. Исполнение: Открытая.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
1	Мультимедийные пособия	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Технические средства					
1	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	1200*700 ЛДСП, 450*450	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
2	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	Мебель	Основное	Материал столешницы: бук. Толщина столешницы, мм: 40. Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430. Полка: Сплошная. Исполнение: Сборный. Ширина, мм: 1400. Глубина, мм: 800. Высота, мм: 850.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
II. Специализированное оборудование, мебель и системы хранения					
1	Компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.	Оборудование	Специализированное	Объем оперативной установленной памяти: 16 (Гигабайт). Допустимый максимальный объем увеличения оперативной памяти: 64 (Гигабайт). Количество ядер процессора: 4 (Штука). Количество потоков процессора: 8 (Штука), Частота процессора базовая: 3.3 (Гигагерц). Тепловыделение процессора: 120 (Ватт).	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

2	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное	Весы настольные электронные, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
3	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,4. Мощность микроволн, кВт: 0,9. Объем, л: 23. Тип управления: Механическое Основание: Круглая тарелка. Режим размораживания: Да. Габаритные размеры, мм: 483x400x281. Установка: Настольный.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
4	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,4. Мощность микроволн, кВт: 0,9. Объем, л: 23. Тип управления: Механическое Основание: Круглая тарелка. Режим размораживания: Да. Габаритные размеры, мм: 483x400x281. Установка: Настольный.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
5	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 3,5. Установка: настольная Количество конфорок/зон нагрева: 1. Конфорка: плоская Т max, °C: 240. Т min, °C: 60. Габаритные размеры, мм: 330x425x105. В комплекте: набор кастрюль из нержавеющей материала, набор сковород с антипригарным покрытием. Объем кастрюль: 7 л, 5 л, 3 л, 2 л, 1 л. Диаметр сковородок 280 мм, 260 мм 240 мм.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

6	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Питание: 220. Тип управления: механическое Мощность, кВт: 1,2. Способ пароувлажнения: проточный. Противень: 600x400мм Количество уровней: 8. Расстояние между уровнями, мм: 70. Габаритные размеры, мм: 800x713x757.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
7	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Подключение: 380. Мощность, кВт: 13,2. Количество ярусов: 2. Внутренний размер камеры, мм: 700x660x200. Габаритные размеры, мм: 1000x970x750 Температурный режим, С°: до +400.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
8	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Тип Однокамерный. Общий объем холодильной камеры 370 л. Система размораживания холодильной камеры капельная. Зона свежести Есть. Морозильная камера Отсутствует. Количество компрессоров 1. Класс энергопотребления А+. Высота 62.9 см. цвет Белый.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
9	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Мощность, кВт 0.55. Напряжение, В 220. Высота, см.60. Длина, см.60. Ширина, см.60 Вес кг.65.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
10	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Длина, мм 1195. Ширина, мм. 710. Высота, мм 2030. Напряжение, В 220.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Потребляемая мощность, кВт 0.375.	
11	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Длина, мм — 500. Ширина, мм — 588. Высота, мм — 720. Вес, кг — 52. Напряжение, В — 220 В.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
12	Фризер	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 2,2. Количество уровней, шт 1. Мощность, кВт 1.4. Напряжение, В 220. Производительность, шт/ч 250. Тип загрузки горизонтальная Ширина конвейера, мм 180. Ширина, мм 400. Глубина, мм 420. Высота, мм 400.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
13	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Питание: 380. Мощность, кВт: 1. Производительность (резка), кг/ч: 350. Производительность (протирка), кг/ч: 600. Комплектация: Диски в комплекте Установка: Настольная Материал корпуса: металл Габаритные размеры, мм: 490x310x720.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
14	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Объем чаши, л: 6,9. Механизм поднятия головы: Да Материал корпуса: Металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
15	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 440x550x780. Тип крепления дежи: съемная Объем дежи, л: 20. Материал каркаса: окрашенный металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Механизм поднятия головы: фиксированная траверса. Максимальная загрузка теста, кг: 6. Количество скоростей: 3. Количество насадок: 3. Материал дежи: нержавеющая сталь. Материал защитной крышки: нержавеющая сталь. Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Цельнометаллический венчик.	
16	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Объем чаши, л: 6,9. Механизм поднятия головы: Да. Материал корпуса: Металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
17	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,1. Производительность, кг/ч: 300. Система ножей/решеток: унгер. Реверс: Да. Габаритные размеры, мм: 430x250x58.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
18	Куттер или процессор кухонный	Оборудование	Специализированное	Тип: Универсальный. Материал: Нерж. Сталь. Двери: Купе. Длина, мм: 1 500. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 1 730.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
19	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное	Напряжение, В: 220. Мощность, кВт: 0,15. Назначение: Универсальная. Принцип работы: Шнек. Управление: Механическая. Материал корпуса: Металл/пластик.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

20	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Пресс для пиццы, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
21	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Лампа для карамели, 1шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
22	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Аппарат для темперирования шоколада, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
23	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Газовая горелка (для карамелизации)	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
24	Термометр инфрокрасный	Оборудование	Специализированное	Термометр инфрокрасный, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
25	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Термометр со щупом, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
26	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Овоскоп, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,37. Тип: камерный. Установка: настольный. Количество камер: 1. Производительность насоса, л/мин: 14,4. Длина планки, мм: 260. Габаритные размеры, мм: 330x502x380.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
28	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей односекционная со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном. Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да. Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная. Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Исполнение: Открытая. Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	
29	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: бук. Толщина столешницы, мм: 40. Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430. Полка: Сплошная Исполнение: Сборный Ширина, мм: 1400. Глубина, мм: 800. Высота, мм: 850.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
30	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,42 Объем, л: 350. Расположение агрегата: Сбоку. Наличие борта: Да. Количество дверей: 2. Т min, С: -2 Т max, С: 10. Материал столешницы: Нерж. Сталь. Габаритные размеры, мм: 1390x700x900.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
31	Моечная ванна (двухсекционная)	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да. Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная. Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба. Исполнение:	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Открытая. Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	
32	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса: Крашенная сталь. Форма каркаса: Уголок. Материал полок: Нерж. Сталь. Количество полок: 4. Ширина, мм: 1 500. Глубина, мм: 600. Высота, мм: 2 000.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
III. Демонстрационные учебно-наглядные пособия					
Основное оборудование					
1	мультимедийные пособия	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

Мастерская «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническое характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированное оборудование, мебель и системы хранения					
1	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное	Весы настольные электронные, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
2	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Технические характеристики: Тип парообразования Непрямой впрыск. Тип управления Электромеханическое управление. Длина (мм) 695. Ширина (мм) 590. Высота (мм) 590. Доступ к обслуживанию Сзади. Заслонка пароудаления Отсутствует. Количество скоростей вентилятора 1. Количество уровней 4.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Материал корпуса Нержавеющая сталь. Мощность (Вт)2 800. Напряжение (В)220. Тип нагрева Электрический нагрева.	
3	Конвекционная печь или жар	Оборудование	Специализированное	Тип: Настольная плита. Тип питания: Электрически. Тип конфорок: Индукционные. Материал рабочей поверхности: Стекло. Управление: Сенсорное. Таймер: С отключением. Системы безопасности: Защита от перегрева. Потребляемая мощность, Вт2200. Размеры, мм: 660 x 390 x 75.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
4	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,9. Объем, л: 25. Тип управления: механическое Габаритные размеры, мм: 483x424x281.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
5	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Питание: 220. Тип управления: механическое Мощность, кВт: 1,2. Способ пароувлажнения: проточный. Противень: 600x400мм Количество уровней: 8. Расстояние между уровнями, мм: 70. Габаритные размеры, мм: 800x713x757.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
6	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Подключение: 380. Мощность, кВт: 13,2. Количество ярусов: 2.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Внутренний размер камеры, мм: 700x660x200. Габаритные размеры, мм: 1000x970x750 Температурный режим, С°: до +400.	
7	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Питание: 220. Мощность, кВт: 3,3. Количество ванн: 1. Объем ванны, л: 8. Кран для слива масла: Да. Установка: настольная. T max, °C: 190. T min, °C: 50. Габаритные размеры, мм: 400X260X350 Производство: Италия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1. Объем, л: 30. Тип управления: Электронное. Основание: Режим размораживания: Да. Габаритные размеры, мм: 539x435x300.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
9	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Тип Однокамерный. Общий объем холодильной камеры 370 л. Система размораживания холодильной камеры капельная. Зона свежести Есть. Морозильная камера Отсутствует. Количество компрессоров 1. Класс энергопотребления А+. Высота 62.9 см. цвет Белый.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

10	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Мощность, кВт 0.55. Напряжение, В 220. Высота, см.60. Длина, см.60. Ширина, см.60 Вес кг.65.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
11	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Длина, мм 1195. Ширина, мм. 710. Высота, мм 2030. Напряжение, В 220. Потребляемая мощность, кВт 0.375.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
12	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Длина, мм — 500. Ширина, мм — 588. Высота, мм — 720. Вес, кг — 52. Напряжение, В — 220 В.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
13	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,42. Объем, л: 350. Расположение агрегата: Сбоку. Количество дверей: 2. Т min, С: - 2. Т max, С: 10. Материал столешницы: Нерж. Сталь. Габаритные размеры, мм: 1390x700x850.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
14	Тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное	Питание: 380. Мощность, кВт: 1. Производительность (резка), кг/ч: 350. Производительность (протирка), кг/ч: 600. Комплектация: Диски в комплекте Установка: Настольная Материал корпуса: металл Габаритные размеры, мм: 490x310x720.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

15	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Объем чаши, л: 6,9. Механизм поднятия головы: Да. Материал корпуса: Металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
16	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,4. Тип управления: Механическое. Объем стакана, л: 1,75. Количество стаканов, шт.: 1. Материал стакана: стекло Вариатор: Да. Импульсный режим: Да. Колка льда: Да. Габаритные размеры, мм: 367х231х294.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
18	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,1. Производительность, кг/ч: 300. Система ножей/решеток: унгер. Реверс: Да. Габаритные размеры, мм: 430х250х58.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
19	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Питание: 220. Мощность, кВт: 0,5. Производительность, кг/ч: 50. Количество скоростей: 1. Комплектация: диски в комплекте. Установка: настольная. Габаритные размеры, мм: 340х304х590. Производство: Франция.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
20	Процессор кухонный	Оборудование	Специализированное	Питание: 220. Мощность, кВт: 0,5. Производительность, кг/ч: 50. Количество скоростей: 1. Комплектация: диски в комплекте. Установка:	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				настольная. Габаритные размеры, мм: 340x304x590. Производство: Франция.	
21	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,14. Тип управления: Полуавтоматическое Диаметр ножа, мм: 220. Толщина нарезки тах, мм: 16. Материал диска: Нерж. Сталь. Заточивающее устройство: Съёмное Габаритные размеры, мм: 530x480x320. Производство: Италия.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
22	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	Оборудование	Специализированное	Тип: Универсальный. Материал: Нерж. Сталь. Двери: Купе. Длина, мм: 1 500. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 1 730.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
23	Миксер для коктейлей	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Объем чаши, л: 6,9. Механизм поднятия головы: Да. Материал корпуса: Металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
24	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,37. Тип: камерный. Установка: настольный. Количество камер: 1. Производительность насоса, л/мин: 14,4. Длинна планки, мм: 260. Габаритные размеры, мм: 330x502x380.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
25	Кофемашинa с капучинатором	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220/380 Мощность, кВт: 2,8 двухрощковая бойлер для воды 4,5 л. полуавтоматическое	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				<p>программирование автоматическое</p> <p>наполнение бойлера и поддержание уровня воды</p> <p>контроль давления объем парового бойлера - 4,5л</p> <p>паровой кран</p> <p>для горячей воды кран</p> <p>Длина, мм — 425 Ширина, мм — 485 Высота, мм — 535 Вес, кг — 38</p> <p>Напряжение, В — 220/380 В.</p>	
26	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Оборудование	Специализированное	<p>Питание, В: 220/380</p> <p>Мощность, кВт: 2,8</p> <p>двухрожковая бойлер для воды 4,5 л.</p> <p>полуавтоматическое программирование автоматическое</p> <p>наполнение бойлера и поддержание уровня воды</p> <p>контроль давления объем парового бойлера - 4,5л</p> <p>паровой кран</p> <p>для горячей воды кран.</p> <p>Длина, мм — 425 Ширина, мм — 485 Высота, мм — 535 Вес, кг — 38</p> <p>Напряжение, В — 220/380 В.</p>	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
27	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	<p>Питание В: 220.</p> <p>Мощность, кВт: 0,75.</p> <p>Объем чаши, л: 3,7.</p> <p>Количество скоростей: 1.</p> <p>Импульсный режим: Да</p> <p>Скорость Мах, об/мин: 3 000.</p> <p>Установка: Настольный.</p>	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
28	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Лампа для карамели, 1шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

29	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Аппарат для темперирования шоколада, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
30	Сифон	Оборудование	Специализированное	Сифон, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
31	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Газовая горелка (для карамелизации), 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
32	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном. Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба. Исполнение: Открытая. Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
33	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: Нерж. Сталь. Материал каркаса: Нерж. сталь 430. Усиленная столешница: Да. Полка: Сплошная Исполнение: Сборный Длина, мм: 1 800 Ширина, мм: 800 Высота, мм: 850.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
34	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса: Крашенная сталь. Форма каркаса: Уголок. Материал полок: Нерж. Сталь. Количество полок: 4. Ширина, мм: 1 500.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Глубина, мм: 600. Высота, мм: 2 000.	
35	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей односекционная со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да. Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная. Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба. Исполнение: Открытая. Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
Дополнительное оборудование					
1	Методические пособия	УМК	Основное	(учебный курс) По запросу работодателя	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

Мастерская «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническое характеристика	Код ПМ и УД
I. Специализированное оборудование, мебель и системы хранения					
1	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированные	Весы настольные электронные, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
2	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Тип: Настольная плита. Тип питания: Электрически. Тип конфорок: Индукционные.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				<p>Материал рабочей поверхности: Стекло. Управление: Сенсорное. Таймер: С отключением. Системы безопасности: Защита от перегрева. Потребляемая мощность, Вт2200. Размеры, мм: 660 x 390 x 75.</p>	
3	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	<p>Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,9. Объем, л: 25. Тип управления: механическое Габаритные размеры, мм: 483x424x281.</p>	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
4	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	<p>Питание, В: 220. Мощность, кВт: 3,5. Установка: настольная Количество конфорок/зон нагрева: 1. Конфорка: плоская Т max, °С: 240. Т min, °С: 60. Габаритные размеры, мм: 330x425x105. В комплекте: набор кастрюль из нержавеющей материала, набор сковород с антипригарным покрытием. Объем кастрюль: 7 л, 5 л, 3 л, 2 л, 1 л. Диаметр сковородок 280 мм, 260 мм 240 мм.</p>	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
5	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	<p>Питание: 220. Тип управления: механическое Мощность, кВт: 1,2. Способ пароувлажнения: проточный. Противень: 600x400мм Количество уровней: 8. Расстояние между</p>	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				уровнями, мм: 70. Габаритные размеры, мм: 800x713x757.	
6	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Подключение: 380. Мощность, кВт: 13,2. Количество ярусов: 2. Внутренний размер камеры, мм: 700x660x200. Габаритные размеры, мм: 1000x970x750. Температурный режим, С°: до +400.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
7	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Тип Однокамерный. Общий объем холодильной камеры 370 л. Система размораживания холодильной камеры капельная. Зона свежести Есть. Морозильная камера Отсутствует. Количество компрессоров 1. Класс энергопотребления А+. Высота 62.9 см. вет Белый.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
8	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Мощность, кВт 0.55. Напряжение, В 220. Высота, см.60. Длина, см.60. Ширина, см.60 Вес кг.65.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
9	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Длина, мм 1195. Ширина, мм. 710. Высота, мм 2030. Напряжение, В 220. Потребляемая мощность, кВт 0.375.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
10	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Питание: 380. Мощность, кВт: 1. Производительность (резка), кг/ч: 350. Производительность (протирка), кг/ч: 600.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Комплектация: Диски в комплекте Установка: Настольная Материал корпуса: металл Габаритные размеры, мм: 490x310x720.	
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Объем чаши, л: 6,9. Механизм поднятия головы: Да. Материал корпуса: Металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
12	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 440x550x780. Тип крепления дежи: съемная Объем дежи, л: 20. Материал каркаса: окрашенный металл. Механизм поднятия головы: фиксированная траверса. Максимальная загрузка теста, кг: 6. Количество скоростей: 3. Количество насадок: 3. Материал дежи: нержавеющая сталь. Материал защитной крышки: нержавеющая сталь. Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Цельнометаллический венчик.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
13	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220 Объем чаши, л: 6,9. Механизм поднятия головы: Да. Материал корпуса: Металл.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
14	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 1,1. Производительность, кг/ч: 300. Система ножей/решеток: унгер.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Реверс: Да. Габаритные размеры, мм: 430x250x58.	
15	Куттер	Оборудование	Специализированное	Тип: Универсальный. Материал: Нерж. Сталь. Двери: Купе. Длина, мм: 1 500. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 1 730.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
16	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	Специализированное	Напряжение, В: 220. Мощность, кВт: 0,15. Назначение: Универсальная. Принцип работы: Шнек. Управление: Механическая. Материал корпуса: Металл/пластик.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
17	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Пресс для пиццы, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
18	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Лампа для карамели, 1шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
19	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Аппарат для темперирования шоколада	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
20	Сифон	Оборудование	Специализированное	Сифон, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
21	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Газовая горелка (для карамелизации), 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
22	Термометр инфрокрасный	Оборудование	Специализированное	Термометр инфрокрасный, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
23	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Термометр со щупом, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
24	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Овоскоп, 1 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
25	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,37. Тип: камерный. Установка: настольный.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Количество камер: 1. Производительность насоса, л/мин: 14,4. Длина планки, мм: 260. Габаритные размеры, мм: 330x502x380.	
26	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей односекционная со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном. Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да. Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная. Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба. Исполнение: Открытая. Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
27	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Производственный стол с деревянным покрытием, 2 шт.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Оборудование	Специализированное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,42 Объем, л: 350. Расположение агрегата: Сбоку. Наличие борта: Да. Количество дверей: 2. T min, С: -2 T max, С: 10. Материал столешницы: Нерж. Сталь.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

				Габаритные размеры, мм: 1390x700x900.	
29	Моечная ванна (двухсекционная)	Оборудование	Специализированное	Тип: Стол-раковина для мойки овощей со столешницей. Комплект: смеситель производственный с вытяжным краном Материал смесителя: нерж.сталь. Борт: Да. Размер мойки, мм: 500x500x300. Отверстие под смеситель: Да. Полка: Сплошная. Материал каркаса: Нерж. Сталь. Тип каркаса: Профильная труба. Исполнение: Открытая. Длина, мм: 1200. Ширина, мм: 600. Высота, мм: 860.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
30	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса: Крашенная сталь. Форма каркаса: Уголок. Материал полок: Нерж. Сталь. Количество полок: 4. Ширина, мм: 1 500. Глубина, мм: 600. Высота, мм: 2 000.	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.
Дополнительное оборудование					
1	Методические пособия	УМК	Специализированное	(учебный курс) По запросу работодателя	ПМ. 01. – ПМ. 07; ДПБ. ПМ. 08.

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

Актный зал

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Основное оборудование					
1	стулья	Мебель	Основное	1200*700 ЛДСП	ГИА
2	трибуна	Мебель	Основное	Трибуна, 1 шт.	ГИА
II. Технические средства					
1	программные системы конференцсвязи	ТС	Основное	Программные системы конференцсвязи, 1 шт.	ГИА
2	видеопроектор с проекционным экраном	ТС	Основное	Видеопроектор с проекционным экраном, 1 шт.	ГИА
3	акустические системы	ТС	Основное	Акустические системы, 1 шт.	ГИА
4	звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны);	ТС	Основное	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны), 1 шт.	ГИА
5	осветительная техника	ТС	Основное	Осветительная техника, 1 шт.	ГИА

Библиотека

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
I. Основное оборудование					
1	кафедра выдачи книг	Мебель	Основное	Кафедра выдачи книг, 1 шт.	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
2	стулья	Мебель	Основное	1200*700 ЛДСП	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
3	рабочие столы	Мебель	Основное	Размеры (ДхШхВ): 950х480х750 м	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
4	стеллажи и витрины	Мебель	Основное	Стеллажи и витрины, 1 шт.	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.

5	каталожные шкафы под периодику, формуляры	Мебель	Основное	Каталожные шкафы под периодику, формуляры, 1 шт.	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
---	---	--------	----------	--	----------------------

II. Дополнительное оборудование

1	мультимедиа носители	ТС	Специализированное	Мультимедийные носители, 1 шт.	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
---	----------------------	----	--------------------	--------------------------------	----------------------

Читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование оборудования	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код ПМ и УД
---	---------------------------	-----	-----------------------------	---	-------------

I. Основное оборудование

1	стулья	Мебель	Основное	1200*700 ЛДСП	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
2	столы	Мебель	Основное	Размеры (ДхШхВ): 950х480х750 м	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
3	шкафы канцелярские	Мебель	Основное	Тип: двухстворчатый. Тип конструкции: разборная. Цвет товара: белый. Ящики: нет Количество полок: 4.	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.

II. Технические средства

1	компьютеры со специализированным программным обеспечением с выходом в Интернет	ТС	Основное	Диагональ экрана 27"(68.5 см) Экран 27"/1920x1080 Пикс. Яркость 430 кд/кв.м. Частота обновления 240 Гц.	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.
2	мультимедийные проекторы	ТС	Основное	Размер диагонали 75 дюйм (25,4 мм) Разрешение экрана по горизонта 3840 Пиксель Разрешение экрана по вертикали 2160 Пиксель Технология сенсора экрана Инфракрасная Количество отображаемых цветов 1.07 млрд Яркость экрана 450 кд/м2	Все ПМ, ОУД, СГ, ОП.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	3
Требования к проведению демонстрационного экзамена	5
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)	8

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09. Повар, кондитер присваивается квалификация: Специалист индустрии красоты.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих / специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1.

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
Повар	
ВД.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Кондитер	
ВД.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2.

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС по специальности 43.01.09. Повар, кондитер Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
ВД 01.	Вид деятельности 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, кролик.
ВД 02.	Вид деятельности 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.
ВД 03.	Вид деятельности 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК. 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК. 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 04.	Вид деятельности 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.	
ВД. 05.	Вид деятельности 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.

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой

форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Требования к проведению защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Структура программы ГИА

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

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Оценочные материалы разработаны для профессии «43.01.09. Повар, кондитер».

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: Повар, кондитер.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Требования к оцениванию

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

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибальную

Оценка (пятибальная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00-19,99	20.00-39.99	40.00-69.99	70.00-100.00

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Организационные требования:

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

ГАПОУ «Международный колледж сервиса» обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. ГАПОУ «Международный колледж сервиса» знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

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

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

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

ГАПОУ «Международный колледж сервиса» не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомляет главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	6:00:00
---	---------

4. Организация и проведение государственной итоговой аттестации (дипломной работы/проекта).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Дипломный проект (работа) выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, может предполагать различные виды подготовки (в том числе исполнение сольной программы, исполнение концертной программы с участием в сольных и ансамблевых/ансамблевых и хоровых номерах, дирижирование и работа с хором, участие в спектакле или иное, в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО).

Тематика дипломных проектов (работ) определяется ГАПОУ «Международный колледж сервиса». Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

5. Порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломная проект (работа) должен быть выполнен в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения, точно произведены технологические расчёты и показатели финансово-хозяйственной деятельности выбранного предприятия, правильно составлены нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация.

Дипломный проект оценивается на основании:

- отзыва руководителя;
- отзыва официального рецензента (при наличии);
- коллегиального решения Государственной экзаменационной комиссии.
- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
- общую оценку дипломной работы.

На титульном листе дипломного проекта (работы) ставится подпись руководителя образовательной организации о допуске работы к защите и подписи руководителя и консультанта дипломного проекта (работы). Выпускник должен предоставить отзыв работодателя о качестве разработанного блюда и возможности его включения в меню предприятия питания.

Выпускник предоставляет в государственную экзаменационную комиссию дипломный проект (работу), оформленный в соответствии с ГОСТ, на бумажном носителе в жестком переплете.

Работа, претендующая на отличную оценку, должна соответствовать следующим требованиям:

Содержательные требования:

Корректно сформулированная тема (проблема) исследования.

Четкое обоснование практической актуальности темы.

Актуальность должна содержать формулировку проблемной ситуации.

Введение, соответствующее требованиям к работе.

Полнота раскрытия заявленной темы и решения поставленных задач.

Отсутствие прямых заимствований и пространного цитирования.

Присутствие авторского исследования или/и самостоятельного вторичного анализа.

Формальные требования:

Структура соответствует требованиям.

Оформление работы согласно требованиям.

Список используемых источников, оформленный согласно требованиям.

Нумерация страниц (на первой странице и странице содержания номер не указывается, но подразумевается).

Иллюстративный материал (таблицы, рисунки и т.п.) должны быть оформлены согласно требованиям (иметь названия, нумерацию и т.д.).

6. Порядок оценки защиты дипломного проекта (работы).

На защите ГИА выпускники представляют выполненную дипломный проект (работу). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ГИА выставляется единая оценка.

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

Защита дипломного проекта (работы) проводится в аудитории ГАПОУ «Международный колледж сервиса», оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад студента, мультимедийную презентацию, экономическое обоснование, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя дипломного проекта (работы).

Электронная презентация должна представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть

отражены: цели и задачи работы, основные этапы её разработки, заданный вид кулинарной продукции (фото и видеоматериалы), с учетом современных требований и тенденций индустрии питания в приготовлении, подаче и презентации блюд, способах обслуживания, сервировке стола, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов работы.

Доклад выступающего должен быть составлен в «сжатом» виде, полностью отражать содержание работы, демонстрировать знание профессиональной терминологии. Ответы на дополнительные вопросы должны быть полными и чёткими.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

Приложения:

Структура и содержание дипломного проекта (работы):

К основным структурным элементам работы относятся:

- титульный лист;
- календарный график выполнения работы;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Краткая характеристика содержания работы:

Введение - вступительная часть дипломной работы содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект и предмет.

Основную часть дипломной работы составляют теоретические и практические разделы.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов разрабатываемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме.

Заключение подводит итог решению тех задач, которые были поставлены в дипломной работе. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающие новизну и практическую значимость, предложения по использованию полученных результатов.

После заключения размещаются список использованных источников и приложения.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания разработана
на основе примерной программы воспитания по УГПС,
одобренной ФУМО и размещенной в реестре ОПОП-П

2024 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09. Повар, кондитер является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Вариативные целевые ориентиры не противоречат инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, <i>профессии/специальности</i> для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (ГАПОУ «Международный колледж сервиса»)
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.09. Повар, кондитер
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.09. Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09. Повар, кондитер
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09. Повар, кондитер
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09. Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание

– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.09. Повар, кондитер
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

классные часы, занятия в рамках самореализации в профессии 43.01.09. Повар, кондитер.
мастер-класс: введение в профессию.
в рамках дополнительного профессионального блока, включающий выполнения работ с использованием аппаратной косметологии, организация встреч с представителями предприятий-работодателей.

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности.
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 43.01.09. Повар, кондитер.
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты.
встречи с известными представителями профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09. Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09. Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

размещение, поддержание, обновление на территории ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09. Повар, кондитер.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ГАПОУ «Международный колледж сервиса» и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09. Повар, кондитер.

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ГАПОУ «Международный колледж сервиса», в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 43.01.09. Повар, кондитер.

реализация социальных проектов по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик.
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.09. Повар, кондитер».
проведение практико-ориентированных мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации).

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.
--

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации.

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии).

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.
--

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии).

Приказ о проведении родительского собрания.
Положение о кураторе.
Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников».
Программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента».
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ГАПОУ «Международный колледж сервиса», об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества.

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии).

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования.

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии).

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 43.01.09. Повар, кондитер
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
--

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработан с учетом особенностей профессии.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.	День знаний.	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
2.	День окончания Второй мировой войны.	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
3.	День солидарности в борьбе с терроризмом.	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
4.	Посвящение в студенты.	1 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
5.	Введение в профессию	1 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
6.	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
7.	Всемирный день туризма	1-3 курс	сентябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
2. Кураторство				
8.	День пожилых людей.	1-3 курс	октябрь	Зам.директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп

9.	День учителя.	1-3 курс	октябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
10.	День народного единства.	1-3 курс	ноябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
11.	День памяти жертв политических репрессий.	1-3 курс	октябрь	Зам. директора Аглемзянова С.Г., кураторы групп
12.	День матери.	1-3 курс	ноябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
3. Наставничество				
13.	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-3 курс	ноябрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
14.	День Героев Отечества.	1-3 курс	декабрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
15.	День Конституции Российской Федерации.	1-3 курс	декабрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
16.	Новый год.	1-3 курс	декабрь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
4. Основные воспитательные мероприятия				
17.	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-3 курс	январь	Зам. директора по ВР, Аглемзянова С.Г., кураторы групп
18.	День снятия блокады Ленинграда.	1-3 курс	январь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
5. Организация предметно-пространственной среды				

19.	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943).	1-3 курс	февраль	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
20.	День российской науки.	1-3 курс	февраль	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
21.	День защитника Отечества.	1-3 курс	февраль	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
22.	Международный женский день.	1-3 курс	март	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
23.	День воссоединения Крыма с Россией.	1-3 курс	март	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
7. Самоуправление				
24.	День космонавтики.	1-3 курс	апрель	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
25.	Праздник весны и труда.	1-3 курс	май	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
8. Профилактика и безопасность				
26.	День Победы.	1-3 курс	май	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
27.	День славянской письменности и культуры.	1-3 курс	май	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
28.	День российского предпринимательства.	1-3 курс	май	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп

29.	Международный день защиты детей.	1-3 курс	июнь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
30.	День профилактики правонарушений (бытовой и производственной).	1-3 курс	июнь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
31.	Пушкинский день России.	1-3 курс	июнь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
32.	День России	1-3 курс	июнь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
33.	День профессионального совершенства.	1-3 курс	июнь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
34.	День молодежи.	1-3 курс	июнь	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
35.	День семьи, любви и верности.	1-3 курс	июль	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
36.	День трудоустройства: адаптация, профилактика безработицы.	1-3 курс	июль	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
37.	День Государственного Флага Российской Федерации.	1-3 курс	август	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп
38.	День воинской славы России (Курская битва, 1943).	1-3 курс	август	Зам. директора по ВР Аглемзянова С.Г., кураторы групп

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;