



**Министерство просвещения Российской Федерации**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**  
Повар, кондитер

**Одобрено на заседании  
педагогического совета:**  
ГАПОУ «СТСО и П»

протокол № 1 от 30.08.2023 г.

**Утверждено Приказом**  
ГАПОУ «СТСО и П»

приказ № 158од от 30.08.2023 г.

**Согласовано с предприятием-  
работодателем**  
ООО «УК «Отели Юста»

Директор/  
должность

/Т.Г. Клишина  
ФИО

2023 год



Лист согласования  
основных профессиональных образовательных программ «Профессионалитет»  
с работодателем

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»  
(наименование образовательной организации реализации образовательных программ)

Предприятие работодателя, согласующего образовательные программы  
Общество с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Отели  
Юста»

Представитель работодателя  
Директор Общества с ограниченной ответственностью «Управляющая  
Компания «Отели Юста» Клишина Тамара Геннадьевна

Код, наименование образовательной программы	Уровень образования	База основного общего / среднего общего образования	Согласование (нет/ согласовано)
43.01.09 Повар, кондитер	Среднее профессиональное образование	На базе основного общего образования	согласовано
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Среднее профессиональное образование	На базе основного общего образования	согласовано
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Среднее профессиональное образование	На базе среднего общего образования	согласовано
43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Гостиничные услуги)	Среднее профессиональное образование	На базе основного общего образования	согласовано
43.02.16 Туризм и гостеприимство (направленность Услуги предприятия питания)	Среднее профессиональное образование	На базе основного общего образования	согласовано

Директор  
ООО «Управляющая Компания  
«Отели Юста»  
«01» августа 2023 г.



Т.Г.Клишина

## Содержание

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

## **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 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 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. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар ↔ кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации повар, кондитер осваивает общие виды деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 4104 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 2 г. 8мес.

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставления 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.

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

**4.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию

	профессиональной деятельности	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии



	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Уо 09.03	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
			<b>Умения:</b>
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			<b>Знания:</b>
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
			<b>Умения:</b>
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 11.03	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.04	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

		Уо 11.05	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.06	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.05	кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
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		<b>Навыки:</b>
		Н 1.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на

			хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		У 1.1.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		У 1.1.08	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.09	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 1.1.10	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		У 1.1.11	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		У 1.1.12	пользоваться весоизмерительным оборудованием при

			взвешивании продуктов;
		У 1.1.13	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.15	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		У 1.1.16	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		У 1.1.17	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		У 1.1.18	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		З 1.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая

			документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		3 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 1.1.08	правила утилизации отходов;
		3 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		3 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		3 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		3 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		3 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		3 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		3 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		3 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и

			материалов;
		З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
		З 1.1.19	правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		<b>Навыки:</b>
		Н 1.2.01	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.02	хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы;
		У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		У 1.2.06	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		У 1.2.07	соблюдать условия и сроки

			хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
			<b>Навыки:</b>
		Н 1.3.01	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.3.02	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов;



		Н 1.3.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			<b>Умения:</b>
		У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu);
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;

			эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			<b>Знания:</b>
		З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

			полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		<b>Навыки:</b>
		Н 1.4.01	Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.02	порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.4.03	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			<b>Умения:</b>
		У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке,

			филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			<b>Знания:</b>
		З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования,

			фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.4.09	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		<b>Навыки:</b>
		Н 2.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад
			<b>Знания:</b>
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 2.1.09	правила утилизации отходов
		З 2.1.10	виды, назначение

			упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 2.1.11	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;
		3 2.1.12	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		3 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
		3 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.02	организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.04	взвешивать, измерять



			продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.06	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		У 2.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		У 2.2.08	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		У 2.2.09	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		У 2.2.10	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		У 2.2.11	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.2.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		3 2.2.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.2.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		3 2.2.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		3 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.2.07	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		3 2.2.08	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		3 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов,

			отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н 2.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.06	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

		У 2.3.07	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.08	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.09	определять степень готовности супов;
		У 2.3.10	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		У 2.3.11	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.3.12	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.3.13	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.3.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.17	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		<b>Знания:</b>	

		3 2.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		3 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.3.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		3 2.3.05	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		3 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.3.07	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		3 2.3.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.3.09	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		3 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности

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

		У 2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 2.4.13	доводить соусы до вкуса;
		У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.17	выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			<b>Знания:</b>
		З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

			сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		3 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.4.05	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.06	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.08	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		3 2.4.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных



			компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		3 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		3 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 2.4.19	температура подачи соусов;
		3 2.4.20	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.		<b>Навыки:</b>
		Н 2.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;
		У 2.5.08	готовить овощные пюре;
		У 2.5.09	готовить начинки из грибов;
		У 2.5.10	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		У 2.5.11	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.13	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные;
		У 2.5.14	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		У 2.5.15	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		У 2.5.17	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		У 2.5.18	готовить пюре из бобовых;
		У 2.5.19	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.20	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.21	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.23	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп,

			бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.5.24	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.5.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.5.26	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.27	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.5.28	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.29	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.30	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.5.31	рассчитывать стоимость;
		У 2.5.32	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		У 2.5.33	владеть профессиональной терминологией; консультировать

			потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			<b>Знания:</b>
		3 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.5.05	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;
		3 2.5.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		3 2.5.07	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.08	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;

		3 2.5.10	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		3 2.5.11	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;
		3 2.5.12	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.13	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.14	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.5.15	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.5.17	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

		3 2.5.18	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.19	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.20	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		3 2.5.21	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.5.22	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.5.23	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.		<b>Навыки:</b>
		Н 2.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		Н 2.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.6.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных

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



			формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле;
		У 2.6.10	определять степень готовности блюд из творога;
		У 2.6.11	доводить до вкуса;
		У 2.6.12	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);
		У 2.6.13	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		У 2.6.14	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		У 2.6.15	подготавливать продукты для пиццы;
		У 2.6.16	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;
		У 2.6.17	жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		У 2.6.18	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		У 2.6.19	жарить в большом количестве жира;
		У 2.6.20	жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		У 2.6.21	разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		У 2.6.22	определять степень готовности блюд, кулинарных

			изделий из муки; доводить до вкуса;
		У 2.6.23	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.6.24	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.6.26	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.6.27	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.6.28	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.29	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.30	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.6.31	рассчитывать стоимость;
		У 2.6.32	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.33	владеть профессиональной

			терминологией;
		У 2.6.34	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			<b>Знания:</b>
		З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости;
		З 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на

			вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 2.6.18	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.		<b>Навыки:</b>
		Н 2.7.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.7.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>

		У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.07	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

			<p>из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p>
		У 2.7.08	<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p>
		У 2.7.09	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		У 2.7.10	<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		У 2.7.11	<p>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;</p>
		У 2.7.12	<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		У 2.7.13	<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		У 2.7.14	<p>охлаждать и замораживать</p>

			готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.7.18	рассчитывать стоимость;
		У 2.7.19	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.7.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			<b>Знания:</b>
		З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

			водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.7.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		3 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.7.08	органолептические способы определения готовности;
		3 2.7.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.7.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.7.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.7.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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;
		З 2.7.13	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.15	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		З 2.7.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.7.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.7.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.7.19	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		<b>Навыки:</b>
		Н 2.8.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	кролика разнообразного ассортимента.	Н 2.8.03	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		У 2.8.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным

			<p>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 шпаяках, 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;</p>
		У 2.8.08	<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  доводить до вкуса;</p>

		У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой

			продукции;
		У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.8.18	рассчитывать стоимость;
		У 2.8.19	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		У 2.8.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.8.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
			<b>Знания:</b>
		З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

		3 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 2.8.08	органолептические способы определения готовности;
		3 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		З 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.8.19	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.		<b>Навыки:</b>
		Н 3.1.01	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.02	подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.1.03	подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.04	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>

		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с



			инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад;
			<b>Знания:</b>
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.1.04	последовательность выполнения технологических

			операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 3.1.09	правила утилизации отходов;
		3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при

			приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		З 3.1.15	правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 3.2.01	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для

			соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		У 3.2.08	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		У 3.2.09	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		У 3.2.10	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		У 3.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 3.2.12	определять степень готовности соусов;
		У 3.2.13	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		У 3.2.14	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.2.15	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 3.2.16	выдерживать температуру подачи;
		У 3.2.17	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.2.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 3.2.19	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами

			соусами
			<b>Знания:</b>
	3 3.2.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 3.2.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
	3 3.2.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 3.2.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 3.2.05		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	3 3.2.06		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	3 3.2.07		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
	3 3.2.08		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	3 3.2.09		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
	3 3.2.10		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
	3 3.2.11		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
	3 3.2.12		требования к безопасности

			хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		З 3.2.15	температура подачи соусов;
		З 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		З 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 3.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Н 3.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного

			ассортимента
		У 3.3.07	<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>
		У 3.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 3.3.09	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		У 3.3.10	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.3.11	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.3.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.3.13	<p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности</p>

			готовой продукции;
		У 3.3.14	рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
		У 3.3.15	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
			<b>Знания:</b>
		З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		З 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		З 3.3.11	техника порционирования,



			варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных

			закусок;
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		У 3.4.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>вырезать украшения из овощей, грибов;</p>

			измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;
		У 3.4.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.4.09	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.10	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.11	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.13	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.14	хранить бутерброды, холодные закуски;
		У 3.4.15	с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.4.17	рассчитывать стоимость;
		У 3.4.18	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.4.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			<b>Знания:</b>
		З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		3 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		3 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		3 3.4.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для

			отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.15	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		З 3.4.16	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		З 3.4.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.4.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.4.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 3.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного

			сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса;
		У 3.5.08	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.5.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.5.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.11	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.5.12	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.5.13	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.5.14	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.15	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.5.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.5.17	рассчитывать стоимость;
		У 3.5.18	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.5.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			<b>Знания:</b>

		3 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;



		3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.14	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.15	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.16	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.17	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.18	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 3.5.19	правила, техника общения с потребителями;
		3 3.5.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6.		<b>Навыки:</b>

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Н 3.6.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Н 3.6.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

			<p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p>
		У 3.6.08	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.6.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.6.10	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.11	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.6.12	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.6.13	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.6.14	выдерживать температуру подачи холодных блюд,

			кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.6.16	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.6.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 3.6.19	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.6.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
			<b>Знания:</b>
		З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		3 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		3 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		3 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.6.13	методы сервировки и подачи,

			температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н 4.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			<b>Умения:</b>
		У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать

			материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
			<b>Знания:</b>
		З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа,



			оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; 8. правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 4.1.08	правила утилизации отходов;
		3 4.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 4.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.11	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.13	правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		<b>Навыки:</b>
		Н 4.2.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске

	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.2.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		У 4.2.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.2.08	готовить сладкие соусы;
		У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.2.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом

			фрукты, ягоды;
	У 4.2.11		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
	У 4.2.12		запекать фрукты;
	У 4.2.13		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;
	У 4.2.14		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
	У 4.2.15		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
	У 4.2.16		использовать и выпекать различные виды готового теста;
	У 4.2.17		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
	У 4.2.18		доводить до вкуса;
	У 4.2.19		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 4.2.20		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.2.21		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;
	У 4.2.22		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
	У 4.2.23		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых

			продуктов;
	У 4.2.24		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.2.25		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.2.26		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.2.27		владеть профессиональной терминологией;
	У 4.2.28		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
			<b>Знания:</b>
	З 4.2.01		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.2.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.2.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.2.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.2.05		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.2.06		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.2.07		ассортимент, рецептуры,

			требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		З 4.2.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.14	правила общения с потребителями;
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		Н 4.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка

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

			запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.3.08	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.3.09	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.10	доводить до вкуса;
		У 4.3.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.12	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.3.13	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.14	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.3.15	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.17	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда,

			десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.3.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.3.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
			<b>Знания:</b>
		З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		З 4.3.08	органолептические способы определения готовности;



		З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 4.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков;
		Н 4.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			<b>Умения:</b>
		У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с

			соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
		У 4.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		У 4.4.13	готовить лимонады;
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков;

			доводить их до вкуса;
	У 4.4.18		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.4.19		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.4.20		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.4.21		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.22		соблюдать выход при порционировании;
	У 4.4.23		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
	У 4.4.24		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.25		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.4.26		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.4.27		владеть профессиональной терминологией;
	У 4.4.28		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
			<b>Знания:</b>
	З 4.4.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.4.02		критерии оценки качества

			основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		3 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
		3 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		3 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 4.4.15	правила, техника общения с

			потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 4.5.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		Н 4.5.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		У 4.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

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

			терминологией;
		У 4.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
			<b>Знания:</b>
		З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		З 4.5.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
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.		<b>Навыки:</b>
		Н 5.1.01	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			<b>Умения:</b>
		У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 5.1.04	выбирать и применять



			моющие и дезинфицирующие средства;
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 5.1.06	мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			<b>Знания:</b>
		З 5.1.01	требования охраны труда,

			пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе;
		3 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		3 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 5.1.09	правила утилизации отходов;
		3 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря

			посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
		З 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		<b>Навыки:</b>
		Н 5.2.01	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к

			использованию пищевых добавок;
		У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
		У 5.2.08	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		У 5.2.09	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		У 5.2.10	варить сахарный сироп для промочки изделий;
		У 5.2.11	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		У 5.2.12	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		У 5.2.13	готовить жженный сахар;
		У 5.2.14	готовить посыпки;

		У 5.2.15	готовить помаду, глазури;
		У 5.2.16	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.2.17	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.18	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		У 5.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.2.20	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		У 5.2.21	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.2.22	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.09	органолептические способы определения готовности;
		3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Н 5.3.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением

			требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.07	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>проводить оформление хлебобулочных изделий;</p>
		У 5.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь,

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



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

			продукции на вынос;
		З 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 5.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.02	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;

		У 5.4.07	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;
		У 5.4.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.4.09	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.11	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.4.12	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на

			вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.4.15	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.4.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			<b>Знания:</b>
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.4.09	техника порционирования (комплектования),

			складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.10	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.4.11	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.12	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.13	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.4.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 5.4.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		<b>Навыки:</b>
		Н 5.5.01	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Н 5.5.02	приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.03	хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.04	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 5.5.05	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			<b>Умения:</b>
		У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка

			качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		У 5.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.5.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь,

			посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.5.09	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.11	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.5.12	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
		У 5.5.14	рассчитывать стоимость;
		У 5.5.15	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.5.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
			<b>Знания:</b>
		З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа

			питания;
		3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;



## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации и до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>			
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	<b>1476</b>	<b>700</b>	
ООД.01	Русский язык	90	18	1
ООД.02	Литература	162	58	1-2
ООД.03	История	121	26	1
ООД.04	Обществознание	82	42	1
ООД.05	География	78	26	1
ООД.06	Иностранный язык	168	156	1
ООД.07	Математика	162	60	1
ООД.08	Информатика	117	68	1
ООД.09	Физическая культура	82	78	1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	78	12	1
ООД.11	Физика	78	32	1
ООД.12	Химия	112	56	1
ООД.13	Биология	50	18	1
ООД.14	Введение в отрасль	51	24	1
ООД.15	Индивидуальный проект	45	26	1
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>336</b>	<b>184</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	64	26	1-2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	32	18	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	12	2

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	32	8	3
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	20	2
ОП.06	Охрана труда	36	10	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	32	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	18	2
ОП.09	Физическая культура	40	40	2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1902</b>	<b>314</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	236	190	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	26	16	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	30	2
ПП.01	Производственная практика	144	144	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	632	114	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	10	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	204	104	2
ПП.02	Производственная практика	396	396	2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	284	228	2-3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	10	2

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	72	38	3
ПП.03	Производственная практика	180	180	3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	234	180	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	20	8	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	58	28	3
ПП.04	Производственная практика	144	144	3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	516	430	
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	20	10	2-3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	124	60	2-3
ПП.05	Производственная практика	360	360	2-3
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>354</b>	<b>152</b>	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	32	16	2
ОП.11	Предпринимательская деятельность	32	16	3
ОП.12	Социальное питание	32	16	2
ОП.13	Технология трудоустройства	32	14	3
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	32	20	3

ПМ.06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	142	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	6		3
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	80	46	3
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	36	24	3
ПП.06	Производственная практика	72	72	3
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	36		
<b>Объем образовательной программы</b>		4104	2646	1-3
<b>Срок обучения</b>		2 г. 8мес.		

#### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
	<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>		
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	22	По запросу работодателя, в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
	<b>П.00 Профессиональный цикл</b>		
2	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
3	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	70	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании

4	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
5	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
6	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>		
7	ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	32	По запросу работодателя для формирования личности профессионала, индивидуальной стратегии развития
8	ОП.11 Предпринимательская деятельность	32	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
9	ОП.12 Социальное питание	32	По запросу работодателя
10	ОП.13 Технология трудоустройства	32	По запросу работодателя для формирования способности оперативно решать социально-профессиональные задачи
11	ОП.14 Технология блюд национальной кухни	32	По запросу работодателя
12	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72

			часа.
	Итого по дополнительному профессиональному блоку	354	
<b>Итого</b>		<b>540</b>	

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд. Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из рыбы Обработка,	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	3	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Руководитель структурного подразделения

	подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из мяса Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных						
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>						
2.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами	02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	396	3, 4	Горячий цех Догоотовочный цех	Руководитель структурного подразделения



<p>эксплуатации технологического оборудования Подготовить рабочее места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Пассеровать овощи, томатные продукты и муку, припускать соленые огурцы, тушить (пассеровать ) свеклу, квашеную капусту, подготавливать бобовые для супов. Заправлять супы мукой, крахмалом, льезоном Порционировать и оформлять супы для подачи и выдерживать температуру подачи супов</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>Приготовление заправочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи</p> <p>Приготовление молочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протираание, процеживание, прогревание.</p> <p>Приготовление отдельных</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: пассерование томатного пюре, подготовка дополнительных ингредиентов для производных соусов Соединять жидкую основу с мучной пассеровкой (жировой, сухой) для получения соусов различной густоты Приготовление основных блюд из овощей, грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. Порционировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче. Замачивать и варить бобовые; варить крупы и макаронные изделия. Формовать густые каши в виде изделий (котлет, биточков). Приготовление</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с методами приготовления. Порционировать и оформлять основные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи в виде блюда, гарнира и закуска.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Предварительно обрабатывать яйца. Варить яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую.</p> <p>Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление холодных, отварных, жареных и запеченных блюд из</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>творога. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление мучных блюд, мучных кулинарных изделий. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Варить и припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и «овощной подушке». Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы; в кляре во фритюре.</p> <p>Приготовление основных блюд из рыбы отварной, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом, жаренной основным способом. Определять органолептическим способом правильность приготовления и</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>готовность к подаче Оценивает качество полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой. Приготовление основных блюд из рыбы жареной во фритюре, в тесте, запеченной, из рыбной котлетной массы. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Варить и припускать мясо крупным куском. Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару. Жарить мясо мелкими кусками, натуральными и в панировке порционными кусками, и изделия из рубленых масс. Доводить до готовности изделия из мясных рубленых масс в жарочном шкафу. Запекать мясо с предварительным тушением, варкой, припусканием и</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>жаркой.</p> <p>Бланшировать, жарить, отваривать в большом количестве воды и на пару мясные субпродукты.</p> <p>Приготовление основных блюд из отварных и жареных мясопродуктов, блюд из мяса, жареного натуральными порционными кусками, порционными панированными, мелкими кусками.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление блюд из запеченного мяса.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы и</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре</p> <p>Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без.</p> <p>Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь.</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками.</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--



	<p>жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре</p> <p>Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без.</p> <p>Запекать</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче</p> <p>Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использует профессиональную терминологию. Поддерживает визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос						
3.	<p>Прохождение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте.</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,</p>	03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	4	Холодный цех Доготовочный цех	Руководитель структурного подразделения

	<p>инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>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</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>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>						
4.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического	04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	5	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Руководитель структурного подразделения

<p>оборудования</p> <p>Подготовить рабочее места для приготовления оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию</p> <p>Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Приготовление используя разные технологии приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных горячих сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

<p>сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических</p>						
--	--	--	--	--	--	--



	<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Творческое</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

оформление соусом холодных блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Творческое оформление соусом горячих блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания Обеспечение условий,							
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>температурного и временного режима хранения и реализации горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>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</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 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>						
5.	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и</p>	05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	360	5,6	<p>Мучной цех Кондитерский цех</p>	<p>Руководитель структурного подразделения</p>

<p>полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Хранение хлебобулочных,</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	<p>мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>использование профессиональной терминологии.</p> <p>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 складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

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



	<p>инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>продукции.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
6	Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопасным способом.	06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	72	6	Мучной, кондитерский цех	Руководитель структурного подразделения

	<p>Приготовление теста для хлеба из ржаной муки.</p> <p>Приготовление теста для изделий булочных.</p> <p>Приготовление слоеного теста.</p> <p>Выработка изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста.</p> <p>Деление теста.</p> <p>Округление тестовых заготовок.</p> <p>Формование тестовых заготовок.</p> <p>Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста.</p> <p>Укладка полуфабрикатов на листы, формы.</p> <p>Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста.</p> <p>Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий.</p> <p>Расчет рецептур в программе «iiko»</p> <p>Складской учет в программе «iiko»</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--



5.3.1. По программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

### График учебного процесса по неделям

[illegible]

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						за аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	0	0	11	52
2 курс	19	684	8	288	11	396	2	20	0	11	52
3 курс	14	504	7,5	270	6,5	234	1	16	1	2	34
итого	X	X	X	X	X	X	5	36	1	24	138

уч.час.	3888
ПА	180
ГИА	36
Итого	4104

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	2052	540	36
нед	57	15	1

**Обозначения:**



**Модули и дисциплины (обязательная часть)**



**Модули и дисциплины (вариативная часть)**



### Промежуточная аттестация



## Каникулы



**Государственная итоговая аттестация**



## Практики

## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.**

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации

Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров/Метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия

Технического оснащения и организации рабочего места

Правового обеспечения профессиональной деятельности

Основ калькуляции и учета

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда  
 Иностранного языка в профессиональной деятельности  
 Маркетинга/Предпринимательской деятельности  
 Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания  
 Технологии кулинарного и кондитерского производства

### **Лаборатории:**

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
 Учебный кондитерский цех;  
 Контроля качества и безопасности продукции общественного питания.

### **Спортивный зал, полоса препятствия широкого профиля**

#### **Залы:**

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

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

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

#### **6.1.2.1. Оснащение кабинетов**

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации



2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дидактические материалы	Электронные и печатные пособия

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров/Метрологи, стандартизации и подтверждения соответствия»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол письменный тумбовый	Стандартный
2.	Стул	Стандартный
3.	Стол ученический	Стандартный
4.	Стул ученический	Стандартный
5.	Тумба	Стандартный
6.	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
7.	Доска маркерная	Стандартный
8.	Стеллаж для книг	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер	По технической документации
2.	Мультимедийный проектор с экраном	По технической документации
3.	Ноутбук	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Плакаты, схемы, электронные презентации	Электронные и печатные пособия
2.	Технические Регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза	Электронные и печатные пособия
3.	Национальные стандарты Российской Федерации	Электронные и печатные пособия
4.	Натуральные образцы	Натуральные образцы

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
6	Стул ученический	Стандартный
7	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
8	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		

1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Гастрономическая машина МТР-300А	По технической документации
3	Хлеборезка	По технической документации
4	Мясорубка	По технической документации
5	Овощерезка в комплекте с ножами	По технической документации
6	Привод универсальный с насадками	По технической документации
7	Мармит	По технической документации
8	Кофемолка МИК	По технической документации
9	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Модель тестомесильной машинки	
2	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Стандартный

**Кабинет «Правового обеспечения профессиональной деятельности»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол тумбовый	Стандартный
2.	Стул полумягкий	Стандартный
3.	Парта ученическая	Стандартная
4.	Стул ученический	Стандартный
5.	Доска учебная на ножках	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Шкаф для документов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
2.	Мультимедийный проектор	По технической документации
3.	Компьютер	По технической документации
4.	Экран	По технической документации

**Кабинет «Основ калькуляции и учета»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

**Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
2	Стол одностумбовый	Стандартный
3	Стул полумягкий	Стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической

		документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации
8	Респиратор Р-2	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стенды	По технической документации
2	Плакаты	По технической документации
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	По технической документации
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	По технической документации
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	По технической документации
6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	По технической документации
7	Плакат «Табакокурение»	По технической документации
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	По технической документации
9	Таблицы «Оружие России»	По технической документации
10	Таблицы «Основы военной службы»	По технической документации

**Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
2	Тумба	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		

<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Видеомагнитофон	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия (плакаты)	Электронные и печатные издания

**Кабинет «Маркетинга/Предпринимательской деятельности»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Стандартный
2	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Плакаты, схемы	Электронные и печатные издания

**Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Парта ученическая	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	стул с мягким сидением	Стандартный

5	доска маркерная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	шкафы встроенные с антресолью	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Сейф	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Спортивный зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Волейбольная сетка	стандартная
2	Баскетбольные кольца	стандартные
3	Баскетбольные щиты	стандартные
4	Гимнастические маты	стандартные
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	стандартная
6	Стол для настольного тенниса	стандартные
7	Сетка для настольного тенниса	стандартные
8	Шары для настольного тенниса	стандартная
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Нормативная документация	Электронные и печатные пособия
2	Наглядные пособия	Электронные и печатные пособия

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

«Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	стол письменный	Стандартный
2	стол кафедра для выдачи книг (большой)	Стандартный
3	каталожный шкаф	Стандартный
4	стеллаж для книг	Стандартный
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	копировальный аппарат	По технической документации

«Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	кресло п/мягкое	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный
3	стол тумбовый	Стандартный
4	стол на металлокаркасе	Стандартный
5	полка выставочная застекленная	Стандартный
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	наглядные пособия (плакаты)	Электронные и печатные издания

«Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	кафедра	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный
3	кресло п/мягкое	Стандартный
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Проекционная система с моторизированным экраном	По технической документации
2	акустическая система	По технической документации
3	ноутбук	По технической документации
4	микшерный пульт	По технической

		документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	усилитель	По технической документации
2	микрофон	По технической документации



6.1.2.3. Оснащение лабораторий  
Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дегустационные столы	складные, размер не менее 1200х800
2	Стеллаж	не более 1000*1000*2000
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Стулья	штабелируемые
4	Шкаф гардеробный	2-ух секционный, с запиранием на ключ каждой секции, крашенный металл, 350*400*1800
5	Стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не менее 1200 мм
6	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 86" Разрешение экрана - Не менее 3840х2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
8	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920х1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие"

		Реестр Минпромторга - Наличие
9	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
10	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
11	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
12	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
13	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1400*700*850
14	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт
15	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
16	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1800*700*850
17	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу обвязка с 3-ех сторон, нерж сталь, 1000*750*850
18	Мукопросеиватель	вибрационный, объем бункера 40л,производительность 150 кг/сут, 0,18кВт/380В
19	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	габариты 500*800*350
20	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	настольное исполнение, столешница из нержавеющей стали марки

		AISI 304 толщиной 1,2 мм, корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В. Толщина стеклокерамики 6мм. 9 уровней
21	Пароконвекционная печь	10 уровней 600*400, пароувлажнение, электронная панель управления, максимальная температура 260 град.С
22	Расстоечный шкаф	12 уровней 600*400, автономная работа
23	Печь для пиццы на дровах	диапазон рабочих температур от 90 до 500 С.Толщина подовых плит 5 см, подовые плиты сменные, Толщина стенок печи с теплоизоляцией 20 см, 4 слоя теплоизоляциислужбы Внутренний диаметр печи 80 см Внешний диаметр печи 115 см Высота свода 40 см Ширина устья 45 см Диаметр дымохода 18 см Вес печи 700 кг Вес стола 200 кг Производительность пицц/час 90 шт. Вместимое количество пицц от 2- 5 шт., в зависимости от размера пиццы. Материал печи огнеупорная высокоглиноземистая армированная керамика. В комплекте открытая подставка. Гидрофильтр, встраиваемый в систему вентиляции, Зонт вытяжной для печи
24	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	вместимость 4 пиццы, диаметром до 34 см, температурный режим до

		400 град.С, корпус нержавеющая сталь. Зонт вытяжной для печи по габаритам
25	Шкаф низкотемпературный	внутренний объем 700 литров, корпус нержавеющая сталь, температурный режим - 18-25 град.С; 2двери
26	Шкаф среднетемпературный	внутренний объем 700 литров, температурный режим 0..+6 град.С, корпус нерж сталь, 1 дверь и 2 ящика
27	Шкаф шоковой заморозки	10 уровней GN 1/1, 380В, время охлаждения 90/240 мин, термощуп в комплекте
28	Тестораскаточная машина настольная	электрическая, настольная, производительность 35 кг/ч
29	Тестораскаточная машина напольная	Напольная тестораскаточная машина со складными рабочими столами. Реверсирование направления движения выполняется посредством джойстика. Защитные покрытия цилиндров (решётки) из нержавеющей стали, оборудованы микровыключателем безопасности и газовой пружиной. Габариты 2430х910х1291мм, 380В, 0, 55кВт, управление джойстиком, лента 550х1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм
30	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте ,размер решеток 396х396мм, температура 30-70°С, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж.

		Сталь
31	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
32	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2 000мм, глуб. камен. раб.пов. 486мм
33	Тестомес спиральный	вместимость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
34	Тестомес спиральный	вместимость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
35	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
36	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный
37	Слайсер	нож 250мм, нарезка 230x240мм, толщина нарез. от 0,2 до 13мм, встроенное заточ. устр-во
38	Электрическая терка для сыра	220В
39	Стол кондитерский	Столешница бук (толщина=40мм), каркас разборный из нержавеющей стали AISI 304, обвязка,

		1800*700*850
40	Шпилька кондитерская	Стеллаж-шпилька для противней. Каркас и полочки из нержавеющей стали AISI 304, 10 уровней для 10 противней 600/400
<b>Дополнительное оборудование</b>		
41	Подставка открытая под плиту	разборная подставка из трубы нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм, полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры.
42	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 700*600*850
43	Зонт вентиляционный с подсветкой	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430. В комплекте лабиринтные фильтры и сливной кран. Общая длина 6000 мм, ширина зонта - 1100 мм
44	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190лЭлектронное управление с цифровым дисплеем. Датчик-щуп (до 95С). Максимальная загрузка - 45кг, объём камеры 190л. Температура приготовления до 140С и хранения до 95С. Время приготовления до 24 часов. Время копчения до 1,5 часов. Горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха. Возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1

		глубиной 65мм или 5 гастроемкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560х520х660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жироборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм
45	Мангал угольный многофункциональный	работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки,
46	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	диаметр до 500 мм; стол - нерж сталь, габариты стола 1000*740*850
47	Льдогенератор гранулированного льда	220 В; 0, 55 кВт; R134a; воздушное охлаждение; гранулированный лед, вместимость бункера - 30 кг; производительность - 120 кг/сутки
48	Камера сборно-разборная	толщина панели 100 мм, по фактическим размерам помещения, 2 комплекта дверей, габариты 2000*4000, высота 2200, с выносной системой охлаждения: температурный режим 0...+8 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.; температурный режим - 18...-25 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.
49	Стерилизатор ножей	на 10 ножей, время стерилизации по таймеру, УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время

		обработки 20 - 60 минут
50	Облучатель бактерицидный	настенный
51	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень, ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
52	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285x389x50мм, длина шва 260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
53	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
54	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
55	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
56	Ванна моечная 2- ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
57	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
58	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
59	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
60	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40x40



61	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати 64sec. per A4 size printing, Скорость печати 20 стр./мин, Двусторонняя печать Нет, Режим подачи бумаги Автоматический
62	Машина посудомоечная фронтальная	высота рабочей камеры с возможностью загрузки GN 1/1, подставка в комплекте, 220В
63	Плита индукционная настольная	1 конфорка. 3,5кВт/220В
64	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
65	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
66	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

**Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стеллаж металлический 7 полок	Нагрузка на полку 150 кг; высота 2500 мм; ширина 1000 мм; глубина 600 мм
2	Стол металлический	Длина не более 2000 мм; высота не более 600 мм
3	Стул лаборантский на роликах	высота не более 550 мм;
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Высота не более 900; Длина не более 1200; количество розеток не более трёх
5	Табурет лабораторный на опорах	Высота не более 600
<b>Дополнительное оборудование</b>		
6	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
7	Шкаф для одежды	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм

8	Тумба подкатная высокая	Высота не более 830 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
9	Стол письменный	Высота не более 900 мм; Длина не более 1800 мм
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
10	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
11	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 16"; ОЗУ не менее 8 Гб; интрефейсы Wi-Fi Bluetooth, выходы USB, HDMI
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
12	Шкаф вытяжной	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050,столешница нержавеющая сталь
13	Печь сушильная	Рабочая температура от +50°C до +200°C; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В
14	Печь муфельная	Температура в рабочем пространстве 1100 °C; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В
15	Аналитические весы	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65;

		Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г
16	Центрифуга	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Вг/х: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$ ; Минимальная индикация Вг/х: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м <sup>3</sup>
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Ионометр	Диапазон значений рNO <sub>3</sub> от 0,3 до 4,3; Диапазон значений С(NO <sub>3</sub> ) 10 <sup>-4</sup> до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и

		автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм <sup>2</sup> /с <sup>2</sup> от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической температуры;

		возможность подключения внешнего термодатчика
<b>Дополнительное оборудование</b>		
31	Стол для весов	Столешница - гранит. Высота не более 900мм; ширина не более 600 мм
32	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
33	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
34	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
35	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
36	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
37	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
38	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
3	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора -

		Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
4	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
6	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим

		охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60х40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800х860х900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный
8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182х360х498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали

		<p>с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;</p>
17	Настольный бликсер	<p>Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.</p>
18	Дегидратор	<p>Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж.</p>



		<p>сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг</p>
19	Соковыжималка для citrusовых	Соковыжималка для citrusовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
21	Погружной термостат	<p>"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."</p>
22	Пароконвектомат	<p>Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.</p>
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	<p>Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.</p>
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих

		поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
30	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для

		ингридиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съемный нож Управление ручное
31	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор

		насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
38	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство

41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
46	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях предприятий питания 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 мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях предприятий питания, 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.

#### 6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями 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).

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

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

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

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>	<b>Количество</b>
1	«1С:Предприятие». Типовая конфигурация программы по автоматизации оперативного учета предприятия	ОП.05 Основы калькуляции и учета	15
2	Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.11 Предпринимательская деятельность	30
	Программа по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление,	15

		оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	
	Электронная библиотечная система «Юрайт»	Все дисциплины	Неограниченно

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

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

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

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации

не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций,

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



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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

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

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

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

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

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

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

**Приложение 1**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Матрица компетенций выпускника**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»**

**2023 г.**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»				
		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
<b>33.011 Профессиональный стандарт «Повар»</b>						
<b>ОТФ А</b> 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 1.3 ПК 1.4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	
<b>ОТФ В</b> 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 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	
<b>33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»</b>						
<b>ОТФ А</b> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и	ТФ А/01.3					ПК 5.1
	ТФ А/02.3					ПК 5.2 ПК 5.3

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

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

## **Приложение 2. Программы профессиональных модулей**

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

### *Аннотация*

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

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

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

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

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

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

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

##### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,</p> <p>условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 236

в том числе в форме практической подготовки 190 часов

Из них на освоение МДК 80 часов

практики, в том числе производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 12 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
<b>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 07, 09, 10</b>	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<b>60</b>	52	<b>24</b>	<b>16</b>	-	6	-	<b>36</b>
<b>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 07, 09, 10</b>	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	158	138	<b>50</b>	<b>30</b>	-	6	-	108
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	<b>144</b>	-	-	-	-	-	-	<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>236</b>	<b>190</b>	<b>74</b>	<b>46</b>	-	<b>12</b>	-	<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
3	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		

4	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
6	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В.

		Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный
8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция

		по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м <sup>2</sup> ; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для citrusовых	Соковыжималка для citrusовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений

21	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления:

		<p>Электронное/механическое  дисплей  звуковой сигнал  отключения  подсветка камеры  Переключатели:  Сенсорные/механические  Внутреннее покрытие:  Эмаль  Открывание дверцы:  Ручка  Дверца: Навесная  Диаметр поддона 245 мм</p>
30	Блендер Электроэкстрактор	<p>Материал корпуса нерж. сталь  Материал кувшина пластик  Ножей-лезвий 2  Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л  Объем кувшина 0.7 л  Отверстие для ингредиентов Да  Потребляемая мощность 600 Вт  Присоски к столу,  Съемный нож  Управление ручное</p>
31	Блендер погружной	<p>мощность от 180 Вт,  скорость от 10000 об/мин,  длина от 34 см.</p>
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	<p>Мощность 500 Вт,  мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше</p>
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	<p>Объем чаши: 3,7 литра.  Загрузка чаши: 2,5 литра.  Переменная скорость: 100-3500 об/мин.  Высокая скорость: до 4500 об/мин.  Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин.  Температура нагрева чаши: до +140 °С  Управление: электронное  Мощность: 1,8 кВт.  Электропитание: 230В,</p>

		1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
38	Стол производственный	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного



		насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях.ТУ 9398-040-10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
46	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

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

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с.

2. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка  
Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие

для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.

4. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2020. - 191 с.

5. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374 с.

6. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях □Текст□ / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2021 – 160 с.

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб. унив., 2019. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

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

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2023. -680с.: ил.

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <https://urait.ru/> Образовательная платформа Юрайт – электронная библиотека.

2. Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>.

3. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>.

## **Приложение 2. Программы профессиональных модулей**

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

### *Аннотация*

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

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

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

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

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

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 2.1</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 2.2</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.4</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.7</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.8</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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, 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</p>

	<p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          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);          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;          нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

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

Всего часов 632

в том числе в форме практической подготовки 510 часов

Из них на освоение МДК 224 часа

в том числе самостоятельная работа 12 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 396 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
<b>ПК 2.1-2.8 ОК 01-09, 10, 11</b>	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	<b>90</b>	<b>82</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	-	<b>2</b>	<b>6</b>	-	<b>72</b>
<b>ПК 2.1-2.8 ОК 01-09, 10, 11</b>	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок	<b>512</b>	<b>428</b>	<b>188</b>	<b>104</b>	-	<b>10</b>	<b>6</b>	-	<b>324</b>
	Учебная практика	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	<b>396</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>396</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-	-	-	-	-			
	<b>Всего:</b>	<b>632</b>	-	<b>206</b>	<b>114</b>	-	<b>12</b>	<b>12</b>	-	<b>396</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
3	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		



4	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
6	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В.

		Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный
8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция

		по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м <sup>2</sup> ; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для citrusовых	Соковыжималка для citrusовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений

21	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Ррасположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления:

		<p>Электронное/механическое  дисплей  звуковой сигнал  отключения  подсветка камеры  Переключатели:  Сенсорные/механические  Внутреннее покрытие:  Эмаль  Открывание дверцы:  Ручка  Дверца: Навесная  Диаметр поддона 245 мм</p>
30	Блендер Электроэкстрактор	<p>Материал корпуса нерж. сталь  Материал кувшина пластик  Ножей-лезвий 2  Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л  Объем кувшина 0.7 л  Отверстие для ингредиентов Да  Потребляемая мощность 600 Вт  Присоски к столу,  Съемный нож  Управление ручное</p>
31	Блендер погружной	<p>мощность от 180 Вт,  скорость от 10000 об/мин,  длина от 34 см.</p>
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	<p>Мощность 500 Вт,  мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше</p>
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	<p>Объем чаши: 3,7 литра.  Загрузка чаши: 2,5 литра.  Переменная скорость: 100-3500 об/мин.  Высокая скорость: до 4500 об/мин.  Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин.  Температура нагрева чаши: до +140 °С  Управление: электронное  Мощность: 1,8 кВт.  Электропитание: 230В,</p>

		1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
38	Стол производственный	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного

		насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях.ТУ 9398-040- 10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
46	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. 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.



## **Приложение 2. Программы профессиональных модулей**

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

### ***Аннотация***

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

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

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

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

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

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<b>ОК 11</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
<b>ПК 3.1</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 3.2</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

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

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 284

в том числе в форме практической подготовки 228 часов

Из них на освоение МДК 86 часов

в том числе самостоятельная работа 0 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 180 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
<b>ПК 3.1-3.6 ОК 01-10, 11</b>	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>56</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	-	-	6	-	<b>36</b>
<b>ПК 3.1-3.6 ОК 01-10, 11</b>	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>210</b>	<b>182</b>	<b>66</b>	<b>38</b>	-	-	6	-	<b>144</b>
	Учебная практика	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	<b>180</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-	-	-	-	-			
	<b>Всего:</b>	<b>284</b>	-	<b>86</b>	<b>48</b>	-	-	<b>12</b>	-	<b>180</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
3	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		

4	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
6	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В.

		Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный
8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция



		по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики: Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м <sup>2</sup> ; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для citrusовых	Соковыжималка для citrusовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений

21	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления:

		<p>Электронное/механическое  дисплей  звуковой сигнал  отключения  подсветка камеры  Переключатели:  Сенсорные/механические  Внутреннее покрытие:  Эмаль  Открывание дверцы:  Ручка  Дверца: Навесная  Диаметр поддона 245 мм</p>
30	Блендер Электроэкстрактор	<p>Материал корпуса нерж. сталь  Материал кувшина пластик  Ножей-лезвий 2  Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л  Объем кувшина 0.7 л  Отверстие для ингредиентов Да  Потребляемая мощность 600 Вт  Присоски к столу,  Съемный нож  Управление ручное</p>
31	Блендер погружной	<p>мощность от 180 Вт,  скорость от 10000 об/мин,  длина от 34 см.</p>
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	<p>Мощность 500 Вт,  мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше</p>
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	<p>Объем чаши: 3,7 литра.  Загрузка чаши: 2,5 литра.  Переменная скорость: 100-3500 об/мин.  Высокая скорость: до 4500 об/мин.  Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин.  Температура нагрева чаши: до +140 °С  Управление: электронное  Мощность: 1,8 кВт.  Электропитание: 230В,</p>

		1Ф,50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
38	Стол производственный	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного

		насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях.ТУ 9398-040-10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
46	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. 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.

## **Приложение 2. Программы профессиональных модулей**

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

### ***Аннотация***

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть	- подготовки, уборки рабочего места;
---------	--------------------------------------



навыками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара;</li> <li>- выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения;</li> <li>- рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>

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

Всего часов – 234 часа

в том числе в форме практической подготовки – 180 часов

Из них на освоение МДК – 78 часов

в том числе самостоятельная работа – 4 часа

практики, в том числе учебная – 0 часов

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация – 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

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		
<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>
<b>ПК 4.1-4.5 ОК 1-7, 9,10</b>	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>56</b>	44	<b>20</b>	<b>8</b>	-	-	6	-	<b>36</b>
<b>ПК 4.1-4.5 ОК 1-7, 9,10</b>	МДК.04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>166</b>	140	<b>54</b>	<b>28</b>	-	4	6	-	<b>108</b>
	Учебная практика	-	-			-			-	-
<b>ПК 4.1-4.5 ОК 1-7, 9,10</b>	Производственная практика	<b>144</b>	-			-			-	<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>234</b>	<b>184</b>	<b>74</b>	<b>36</b>	-	<b>4</b>	<b>12</b>	-	<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дегустационные столы	складные, размер не менее 1200х800
2	Стеллаж	не более 1000*1000*2000
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Стулья	штабелируемые
4	Шкаф гардеробный	2-ух секционный, с запирающим на ключ каждой секции, крашенный металл, 350*400*1800
5	Стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не менее 1200 мм
6	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 86" Разрешение экрана - Не менее 3840х2160 Тип сенсора -

		Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
8	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
9	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
10	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
11	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
12	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
13	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1400*700*850
14	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт
15	Стол-вставка	полностью нерж сталь,

		внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
16	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1800*700*850
17	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу обвязка с 3-ех сторон, нерж сталь, 1000*750*850
18	Мукопросеиватель	вибрационный, объем бункера 40л,производительность 150 кг/сут, 0,18кВт/380В
19	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	габариты 500*800*350
20	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	настольное исполнение, столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2 мм, корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В. Толщина стеклокерамики 6мм. 9 уровней
21	Пароконвекционная печь	10 уровней 600*400, пароувлажнение, электронная панель управления, максимальная температура 260 град.С
22	Расстоечный шкаф	12 уровней 600*400, автономная работа
23	Печь для пиццы на дровах	диапазон рабочих температур от 90 до 500 С.Толщина подовых плит 5 см, подовые плиты сменные, Толщина стенок печи с теплоизоляцией 20 см, 4 слоя теплоизоляциислужбы Внутренний диаметр печи 80 см Внешний диаметр печи 115 см Высота свода 40 см Ширина устья 45 см Диаметр дымохода 18 см Вес печи 700 кг Вес стола 200 кг Производительность пицц/час 90 шт. Вмещаемое количество

		пицц от 2- 5 шт., в зависимости от размера пиццы. Материал печи огнеупорная высокоглиноземистая армированная керамика. В комплекте открытая подставка. Гидрофилтр, встраиваемый в систему вентиляции, Зонт вытяжной для печи
24	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	вместимость 4 пиццы, диаметром до 34 см, температурный режим до 400 град.С, корпус нержавеющей сталь. Зонт вытяжной для печи по габаритам
25	Шкаф низкотемпературный	внутренний объем 700 литров, корпус нержавеющей сталь, температурный режим - 18-25 град.С; 2двери
26	Шкаф среднетемпературный	внутренний объем 700 литров, температурный режим 0..+6 град.С, корпус нерж сталь, 1 дверь и 2 ящика
27	Шкаф шоковой заморозки	10 уровней GN 1/1, 380В, время охлаждения 90/240 мин, термощуп в комплекте
28	Тестораскаточная машина настольная	электрическая, настольная, производительность 35 кг/ч
29	Тестораскаточная машина напольная	Напольная тестораскаточная машина со складными рабочими столами. Реверсирование направления движения выполняется посредством джойстика. Защитные покрытия цилиндров (решётки) из нержавеющей стали, оборудованы микровыключателем безопасности и газовой пружиной. Габариты 2430x910x1291мм, 380В, 0, 55кВт, управление

		джойстиком, лента 550x1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм
30	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте ,размер решеток 396x396мм, температура 30-70°C, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж. Сталь
31	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
32	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2 000мм, глуб. камен. раб.пов. 486мм
33	Тестомес спиральный	вместимость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
34	Тестомес спиральный	вместимость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
35	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
36	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный
37	Слайсер	нож 250мм, нарезка 230x240мм, толщина нарез. от 0,2 до 13мм, встроенное заточ. устр-во

38	Электрическая терка для сыра	220В
39	Стол кондитерский	Столешница бук (толщина=40мм), каркас разборный из нержавеющей стали AISI 304, обвязка, 1800*700*850
40	Шпилька кондитерская	Стеллаж-шпилька для противней. Каркас и ползки из нержавеющей стали AISI 304, 10 уровней для 10 противней 600/400
<b>Дополнительное оборудование</b>		
41	Подставка открытая под плиту	разборная подставка из трубы нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм, полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры.
42	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 700*600*850
43	Зонт вентиляционный с подсветкой	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430. В комплекте лабиринтные фильтры и сливной кран. Общая длина 6000 мм, ширина зонта - 1100 мм
44	Печь низкотемпературного приготовления (копильня)	Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190лЭлектронное управление с цифровым дисплеем. Датчик-щуп (до 95С). Максимальная загрузка - 45кг, объём камеры 190л. Температура приготовления до 140С и хранения до 95С. Время приготовления до 24 часов. Время копчения до 1,5 часов. Горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха.



		Возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1 глубиной 65мм или 5 гастроемкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560х520х660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жироборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм
45	Мангал угольный многофункциональный	работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки,
46	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	диаметр до 500 мм; стол - нерж сталь, габариты стола 1000*740*850
47	Льдогенератор гранулированного льда	220 В; 0, 55 кВт; R134a; воздушное охлаждение; гранулированный лед, вместимость бункера - 30 кг; производительность - 120 кг/сутки
48	Камера сборно-разборная	толщина панели 100 мм, по фактическим размерам помещения, 2 комплекта дверей, габариты 2000*4000, высота 2200, с выносной системой охлаждения: температурный режим 0...+8 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.; температурный режим - 18...-25 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.
49	Стерилизатор ножей	на 10 ножей, время стерилизации по таймеру, УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время обработки 20 - 60 минут
50	Облучатель бактерицидный	настенный

51	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень, ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
52	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285x389x50мм, длина шва 260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
53	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
54	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
55	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
56	Ванна моечная 2- ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
57	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
58	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
59	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
60	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40x40
61	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати 64sec. per A4 size printing, Скорость печати 20 стр./мин, Двусторонняя печать Нет, Режим подачи бумаги Автоматический

62	Машина посудомоечная фронтальная	высота рабочей камеры с возможностью загрузки GN 1/1, подставка в комплекте, 220В
63	Плита индукционная настольная	1 конфорка. 3,5кВт/220В
64	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
65	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
66	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

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

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940)

11. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21 сентября 2020 года N 1515] - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

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 01.05.2020г. № 47-ФЗ] - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27, с изменениями на 6 июля 2011 года. - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,**  
**мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК 11</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.1</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.3</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.4</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
---

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- Выбора, оценки качества безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- Порционирования, эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</li> <li>- Ведения расчетов с потребителями</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- Способы свращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 516 часов

в том числе в форме практической подготовки 430 часов

Из них на освоение МДК 144 часа

в том числе самостоятельная работа – 4 часа  
практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 360 часов

Промежуточная аттестация 12 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
ПК 5.1–5.2 ОК 1 – ОК 11	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>200</b>	190	<b>20</b>	<b>10</b>	-		6	-	<b>180</b>
ПК 5.3–5.5 ОК 01 – ОК11	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>294</b>	240	<b>114</b>	<b>60</b>	-	4	6	-	<b>180</b>
	Учебная практика	-	-			-			-	
	Производственная практика	<b>360</b>	-			-				<b>360</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-							
	<b>Всего:</b>	<b>516</b>	<b>430</b>	<b>134</b>	<b>70</b>	-	<b>4</b>	<b>12</b>	-	<b>360</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дегустационные столы	складные, размер не менее 1200х800
2	Стеллаж	не более 1000*1000*2000
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Стулья	штабелируемые
4	Шкаф гардеробный	2-ух секционный, с запирающим на ключ каждой секции, крашенный металл, 350*400*1800
5	Стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не менее 1200 мм
6	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 86" Разрешение экрана - Не менее 3840х2160 Тип сенсора -

		Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
8	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сэнсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
9	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
10	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
11	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
12	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
13	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1400*700*850
14	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт
15	Стол-вставка	полностью нерж сталь,

		внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
16	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1800*700*850
17	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу обвязка с 3-ех сторон, нерж сталь, 1000*750*850
18	Мукопросеиватель	вибрационный, объем бункера 40л,производительность 150 кг/сут, 0,18кВт/380В
19	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	габариты 500*800*350
20	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	настольное исполнение, столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2 мм, корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В. Толщина стеклокерамики 6мм. 9 уровней
21	Пароконвекционная печь	10 уровней 600*400, пароувлажнение, электронная панель управления, максимальная температура 260 град.С
22	Расстоечный шкаф	12 уровней 600*400, автономная работа
23	Печь для пиццы на дровах	диапазон рабочих температур от 90 до 500 С.Толщина подовых плит 5 см, подовые плиты сменные, Толщина стенок печи с теплоизоляцией 20 см, 4 слоя теплоизоляциислужбы Внутренний диаметр печи 80 см Внешний диаметр печи 115 см Высота свода 40 см Ширина устья 45 см Диаметр дымохода 18 см Вес печи 700 кг Вес стола 200 кг Производительность пицц/час 90 шт. Вмещаемое количество

		пицц от 2- 5 шт., в зависимости от размера пиццы. Материал печи огнеупорная высокоглиноземистая армированная керамика. В комплекте открытая подставка. Гидрофилтр, встраиваемый в систему вентиляции, Зонт вытяжной для печи
24	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	вместимость 4 пиццы, диаметром до 34 см, температурный режим до 400 град.С, корпус нержавеющей сталь. Зонт вытяжной для печи по габаритам
25	Шкаф низкотемпературный	внутренний объем 700 литров, корпус нержавеющей сталь, температурный режим - 18-25 град.С; 2двери
26	Шкаф среднетемпературный	внутренний объем 700 литров, температурный режим 0..+6 град.С, корпус нерж сталь, 1 дверь и 2 ящика
27	Шкаф шоковой заморозки	10 уровней GN 1/1, 380В, время охлаждения 90/240 мин, термощуп в комплекте
28	Тестораскаточная машина настольная	электрическая, настольная, производительность 35 кг/ч
29	Тестораскаточная машина напольная	Напольная тестораскаточная машина со складными рабочими столами. Реверсирование направления движения выполняется посредством джойстика. Защитные покрытия цилиндров (решётки) из нержавеющей стали, оборудованы микровыключателем безопасности и газовой пружиной. Габариты 2430x910x1291мм, 380В, 0, 55кВт, управление

		джойстиком, лента 550x1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм
30	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте ,размер решеток 396x396мм, температура 30-70°C, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж. Сталь
31	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
32	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2 000мм, глуб. камен. раб.пов. 486мм
33	Тестомес спиральный	вместимость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
34	Тестомес спиральный	вместимость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
35	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
36	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный
37	Слайсер	нож 250мм, нарезка 230x240мм, толщина нарез. от 0,2 до 13мм, встроенное заточ. устр-во

38	Электрическая терка для сыра	220В
39	Стол кондитерский	Столешница бук (толщина=40мм), каркас разборный из нержавеющей стали AISI 304, обвязка, 1800*700*850
40	Шпилька кондитерская	Стеллаж-шпилька для противней. Каркас и ползки из нержавеющей стали AISI 304, 10 уровней для 10 противней 600/400
<b>Дополнительное оборудование</b>		
41	Подставка открытая под плиту	разборная подставка из трубы нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм, полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры.
42	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 700*600*850
43	Зонт вентиляционный с подсветкой	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430. В комплекте лабиринтные фильтры и сливной кран. Общая длина 6000 мм, ширина зонта - 1100 мм
44	Печь низкотемпературного приготовления (копильня)	Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190лЭлектронное управление с цифровым дисплеем. Датчик-щуп (до 95С). Максимальная загрузка - 45кг, объём камеры 190л. Температура приготовления до 140С и хранения до 95С. Время приготовления до 24 часов. Время копчения до 1,5 часов. Горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха.

		Возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1 глубиной 65мм или 5 гастроемкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560х520х660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жироборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм
45	Мангал угольный многофункциональный	работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки,
46	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	диаметр до 500 мм; стол - нерж сталь, габариты стола 1000*740*850
47	Льдогенератор гранулированного льда	220 В; 0, 55 кВт; R134a; воздушное охлаждение; гранулированный лед, вместимость бункера - 30 кг; производительность - 120 кг/сутки
48	Камера сборно-разборная	толщина панели 100 мм, по фактическим размерам помещения, 2 комплекта дверей, габариты 2000*4000, высота 2200, с выносной системой охлаждения: температурный режим 0...+8 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.; температурный режим - 18...-25 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.
49	Стерилизатор ножей	на 10 ножей, время стерилизации по таймеру, УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время обработки 20 - 60 минут
50	Облучатель бактерицидный	настенный



51	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень, ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
52	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285x389x50мм, длина шва 260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
53	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
54	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
55	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
56	Ванна моечная 2- ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
57	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
58	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
59	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
60	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40x40
61	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати 64sec. per A4 size printing, Скорость печати 20 стр./мин, Двусторонняя печать Нет, Режим подачи бумаги Автоматический

62	Машина посудомоечная фронтальная	высота рабочей камеры с возможностью загрузки GN 1/1, подставка в комплекте, 220В
63	Плита индукционная настольная	1 конфорка. 3,5кВт/220В
64	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040-10973749-2015
65	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
66	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

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

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266

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

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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

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

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. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с.

15. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.

**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии;
	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов;
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	микробиология основных пищевых продуктов;
	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	правила личной гигиены работников организации питания;
		классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	
	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	пищевые вещества и их значение для организма человека;
		суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		основные процессы обмена веществ в организме;

		суточный расход энергии;
		состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дидактические материалы	Электронные и печатные пособия

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

8. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

##### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 298 с.
2. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 224 с.
3. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.



**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.2**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

**2023 г.**

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

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

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10, 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
ОЕ 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1-1.4	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
	распознавать недоброкачественные продукты;	виды складских помещений и требования к ним;
	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	0

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров/Метрологи, стандартизации и подтверждения соответствия», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол письменный тумбовый	Стандартный
2.	Стул	Стандартный
3.	Стол ученический	Стандартный
4.	Стул ученический	Стандартный
5.	Тумба	Стандартный
6.	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
7.	Доска маркерная	Стандартный
8.	Стеллаж для книг	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер	По технической документации
2.	Мультимедийный проектор с экраном	По технической документации
3.	Ноутбук	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Плакаты, схемы, электронные презентации	Электронные и печатные пособия
2.	Технические Регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза	Электронные и печатные пособия
3.	Национальные стандарты Российской Федерации	Электронные и печатные пособия
4.	Натуральные образцы	Натуральные образцы

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. «ОК 029-2014 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности» (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 11.05.2023).

2. "ОК 034-2014 (КПЕС 2008). Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2)" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 04.02.2022).

3. Гражданский Кодекс РФ часть 1 и 2 от 30.11.1994 года N 51-ФЗ (в редакции от 27.01.2023 N 3-ФЗ).

4. Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 24.06.2023).

5. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 14.07.2022г.).

6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ в редакции от 02.07.2021г.

7. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).
8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в ред. от 04.11.2022 N 429-ФЗ).
9. Федеральный закон «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015г. № 162 – ФЗ (в ред. от 30.12.2020 N 523-ФЗ).
10. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 4871-1 от 09.06.93 (в редакции от 11.06.2021).
11. Федеральный Закон "О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки" от 05.12.1998 N 183-ФЗ (ред. от 23.07.2008).
12. Федеральный закон № 99-ФЗ от 04.05.2011г. «О лицензировании отдельных видов деятельности», в редакции от 29.12.2022 N 577-ФЗ.
13. Единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Таможенного союза, утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 28.01.2011г. № 526
14. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
15. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
16. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 20 ноября 2020 года N 36 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).
18. ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»
19. ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки»
20. ТР ТС 022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
21. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
22. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
23. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
24. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
25. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
26. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
27. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
28. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
29. ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»

### **Учебная**

1. Г.Д. Крылова Основы стандартизации, сертификации, метрологии, М.: Юнити, 2019
2. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, М.: МЦФР, 2019
3. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М.: Инфра, 2019
4. Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения, М.: 2019

### **3.2.2. Основные электронные издания**

5. И.М. Лифиц Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Учебник и практикум для СПО, М.: Юрайт, 2023г.
6. С.Л. Калачев. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2023г.
7. ЭБС Рябкова Д.С., Левкин Г.Г. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО. – Саратов, Профобразование, 2023
8. Лифиц И.М., Жукова Ф.А., Николаева М.А. Товарный менеджмент: учебник для СПО – М: Юрайт, 2023 г.

### **3.2.3. Дополнительные электронные издания**

1. Официальный сайт Национальной системы маркировки и прослеживания товаров Честныйзнак.рф (режим доступа: <https://честныйзнак.рф>).
2. Официальный сайт Государственной информационной системы “Меркурий” (режим доступа: <https://mercury.vetr.ru>).
3. Официальный сайт ЕГАИС (режим доступа: <https://egais.ru>).
4. Официальный сайт Роспотребнадзора (режим доступа: <https://www.66.rospotrebnadzor.ru>).
5. Официальный сайт Министерства АПК и потребительского рынка Свердловской области (режим доступа: <https://mcxso.midural.ru>).
6. Сайт Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.garant.ru/](http://www.garant.ru/)
7. Сайт Справочно-правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.consultant.ru/](http://www.consultant.ru/)

**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.3**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2023 г.**

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 07, 09, 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 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	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
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
теоретическое обучение	18
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Парта ученическая	Стандартная
6	Стул ученический	Стандартный
7	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
8	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Гастрономическая машина МТР-300А	По технической документации
3	Хлебобрезка	По технической документации
4	Мясорубка	По технической документации
5	Овощерезка в комплекте с ножами	По технической документации
6	Привод универсальный с насадками	По технической документации
7	Мармит	По технической документации
8	Кофемолка МИК	По технической документации
9	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Модель тестомесильной машинки	По технической документации
2	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	По технической документации

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

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
7. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89\*. Дата введения 2010-01-01).

### **3.2.2 Основные электронные издания**

1. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.4**  
к ОПОП-П профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10, 11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых 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.	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
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правового обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол тумбовый	Стандартный
2.	Стул полумягкий	Стандартный
3.	Парта ученическая	Стандартная
4.	Стул ученический	Стандартный
5.	Доска учебная на ножках	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Шкаф для документов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
2.	Мультимедийный проектор	По технической документации
3.	Компьютер	По технической документации
4.	Экран	По технической документации

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Семейный кодекс РФ
5. Трудовой кодекс РФ
6. Уголовный кодекс РФ
7. Уголовно-процессуальный кодекс РФ
8. Уголовно-исполнительный кодекс РФ
9. Гражданский процессуальный кодекс РФ
10. Налоговый кодекс РФ
11. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
12. Федеральный закон «О нотариате»
13. Федеральный закон «О прокуратуре Российской Федерации»
14. Федеральный закон «Об адвокатуре»
15. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
16. Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации»
17. «О несостоятельности (банкротстве)»

##### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд.,

перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 286 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16984-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].



**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.5**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**2023г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

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

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	виды учета, требования, предъявляемые к учету
ОК 05	составлять товарный отчет за день	задачи бухгалтерского учета
ОК 09 ОК 10	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	предмет и метод бухгалтерского учета
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 ПК 6.2-6.5	составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами	элементы бухгалтерского учета
	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	принципы и формы организации бухгалтерского учета
	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
	принимать оплату наличными деньгами;	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
	принимать и оформлять безналичные платежи	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
	составлять отчеты по платежам	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
		понятие цены, ее элементы, виды

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: от 30.12.2001 N 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 дек. 2001г.: (ред. от 13.06.2023, с изм. от 27.06.2023)]. – М.: Рид Групп, 2023. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [Части 1-4 (по сост. на 01.02.2023 г.)]. – М.: Омега-Л, 2023. – 624с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 марта. 2023 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2023. – 960 с.

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 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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
11. ЮРАЙТ - Николенко П. Г., Терехов А. М Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания. Учебник и практикум для СПО, 2023 г.
12. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / под ред. проф. И. М. Дмитриевой. – М.: ЭКСМО, 2017.
13. Петров, А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / А.М. Петров. - М., 2018.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://urait.ru/>
2. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru>
3. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>.
4. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.minfin.ru/ru/>.
5. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pravcons.ru/>.
6. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru).
7. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
8. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] – Режим доступа <https://docs.cntd.ru>

**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.6**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Охрана труда**

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Охрана труда»

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

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК ОК ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 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	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	обязанности работников в области охраны труда;
	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
		порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты



## 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	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	12

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
2	Стол одностумбовый	Стандартный
3	Стул полумягкий	Стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации
8	Респиратор Р-2	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стенды	По технической

		документации
2	Плакаты	По технической документации
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	По технической документации
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	По технической документации
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	По технической документации
6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	По технической документации
7	Плакат «Табакокурение»	По технической документации
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	По технической документации
9	Таблицы «Оружие России»	По технической документации
10	Таблицы «Основы военной службы»	По технической документации

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации
3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008
7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от 14.03.1997
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003
11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М— 011-2000

#### **3.2.2 Основные электронные издания**

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н.Н. Карнаух. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 343 с.

**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.7**  
к ОПОП-П профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

*Аннотация*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные	
	Умения	Знания
ОК О! ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в</p>

	<p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование</p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение</p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глаголасвязки;</p> <p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
практические занятия	32
<i>Самостоятельная работа</i>	
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программой по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
2	Тумба	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Видеомагнитофон	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия (плакаты)	Электронные и печатные издания

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык: учебное пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть: учебное пособие для СПО / Р. И. Куряева. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для СПО / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. Издательство Юрайт, 2023.



**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.8**  
к ОПОП-П профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> </ul>

		- область применения получаемых профессиональных знаний при ис- полнении 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	0
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
2	Стол одностумбовый	Стандартный
3	Стул полумягкий	Стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации
8	Респиратор Р-2	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Стенды	По технической

		документации
2	Плакаты	По технической документации
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	По технической документации
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	По технической документации
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	По технической документации
6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	По технической документации
7	Плакат «Табакокурение»	По технической документации
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	По технической документации
9	Таблицы «Оружие России»	По технической документации
10	Таблицы «Основы военной службы»	По технической документации

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для средних профессиональных образовательных учреждений/ С.В.Абрамова, под редакцией В.П.Соломина- Москва: издательство Юрайт, 2023.– 399 с.

**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.9**  
к ОПОП-П профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 Физическая культура**

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Физическая культура»

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

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 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	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	40
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	40
в т. ч.:	
практические занятия	40
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программой по профессии.

Спортивный зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Волейбольная сетка	стандартная
2	Баскетбольные кольца	стандартные
3	Баскетбольные щиты	стандартные
4	Гимнастические маты	стандартные
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	стандартная
6	Стол для настольного тенниса	стандартные
7	Сетка для настольного тенниса	стандартные
8	Шары для настольного тенниса	стандартная
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	нормативная документация	Электронные и печатные пособия
	Наглядные пособия	Электронные и печатные пособия

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813>

3. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5174422>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16321-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530805>

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —



749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531272>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

2.1. Ожидаемые общие результаты реализации программы

2.2. Области оценки эффективности программы и ожидаемых результатов

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

### **РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих <b>нормативных правовых документов</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Конституция Российской Федерации;</li> <li>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>– Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).</li> <li>– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;</li> <li>– Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 № 68148)</li> <li>– Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940);</li> <li>– Устав ГАПОУ СО «ЕТЭТ» и другие локальные акты техникума.</li> </ul>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	2 года 8 месяцев

Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители организаций работодателей
-----------------------	--

Данная примерная программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Осознающий себя частью сообщества образовательной организации	<b>ЛР 16</b>
Повышающий честь и имидж образовательной организации	<b>ЛР 17</b>

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ООД.01	Русский язык	1, 4, 5, 14
ООД.02	Литература	4, 5, 6, 9, 10, 15
ООД.03	История	1, 4, 5, 6, 8, 16
ООД.04	Обществознание	2, 3, 4, 7, 13, 15, 16
ООД.05	География	1, 5, 10
ООД.06	Иностранный язык	4, 8, 13, 14, 15
ООД.07	Математика	4, 12, 13, 14, 15
ООД.08	Информатика	4, 12, 13, 14, 15
ООД.09	Физическая культура	1, 7, 9, 17
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	1, 5, 9, 10
ООД.11	Физика	4, 15
ООД.12	Химия	4, 15
ООД.13	Биология	4, 9, 10, 15
ООД.14	Введение в отрасль	13, 14, 15, 16, 17
ООД.15	Индивидуальный проект	4, 13,14,15, 16
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	9,12,13,14,15
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	9,13,14,15
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	9,13,14,15
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3,13,14,15
ОП.05	Основы калькуляции и учета	13,14,15
ОП.06	Охрана труда	9,13,14,15
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	13,14,15
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	1, 5, 9, 10
ОП.09	Физическая культура	1, 7, 9, 17
ОП.10	Психология и этика профессиональной	8, 13, 14, 15

	деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	
ОП.11	Предпринимательская деятельность	3,13,14,15
ОП.12	Социальное питание	9,13,14,15
ОП.13	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3,14,15,17
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	8,13,14,15
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	13,14,15
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	13,14,15
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	13,14,15
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	13,14,15
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	13,14,15
ПМ.06	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя	13,14,15,16,17

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

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;



- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## **2.1. Ожидаемые общие результаты реализации программы**

- увеличение доли обучающихся успешно реализовавших в профессиональной деятельности;
- развитие у обучающихся чувства гордости за свою страну и культуру;
- сокращение доли обучающихся, совершивших правонарушения и стоящих на учете в КДН и ПДН;
- увеличение доли обучающихся, входящих в институты студенческого самоуправления техникума: кураторы, студенческий совет, волонтерство и т.п.
- увеличение доли обучающихся, состоящих в числе участников научных, общественных, творческих и спортивных объединений;
- увеличение доли призеров, лауреатов и дипломантов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад, творческих конкурсов, фестивалей и спортивных соревнований;
- увеличение интереса обучающихся к теме сохранения природы.

## **2.2. Области оценки эффективности программы и ожидаемых результатов**

<b>Воспитательные</b>	<b>Социальные</b>	<b>Управленческие</b>
– количество обучающихся, участвующих в мероприятиях;	– соответствие выпускников техникума требованиям социальных партнеров;	– уровень использования ИКТ при контроле и организации воспитательных мероприятий;
– количество призеров, лауреатов и дипломантов соревнований, конкурсов и фестивалей;	– отношение к собственному здоровью и здоровью окружающих	– уровень квалификации педагогических работников и администрации техникума;

– количество обучающихся, пропустивших занятия без уважительной причины		– уровень мотивации всех участников воспитатель
---	--	---

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

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

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Управление программой осуществляет заместитель директора по воспитательной работе. Ход выполнения программы рассматривается на совещаниях классных руководителей и педагогических советах техникума. Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Корректировка программы может осуществляться ежегодно в соответствии с изменениями в федеральном и региональном законодательстве в области образования, молодежной политики и социальной защиты. Программа реализуется, в том числе, с применением дистанционных технологий.

Участниками программы являются:

1. Заместитель директора по воспитательной работе
2. Педагог-организатор
3. Социальный педагог
4. Педагог-психолог
5. Педагог дополнительного образования
6. Руководитель физического воспитания
7. Преподаватели физической культуры
8. Преподаватель-организатор ОБЖ
9. Классные руководители
10. Преподаватели
11. Воспитатели общежития
12. Студенческий совет:

– Президиум (председатель, секретарь, руководитель сектора культурно-массовой работы, руководитель сектора средств массовой информации, руководитель сектора старост и кураторов, руководитель сектора общественных связей, руководитель сектора профилактической работа).

– Актив Студенческого Совета (Старший куратор и кураторы, старший староста и старосты, студенты, не входящие в перечисленные выше категории, но желающие принимать активное участие в деятельности техникума).

#### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Обеспечение воспитательной работы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в специальных помещениях в соответствии с п. 6.1. ПООП.

Реализация программы воспитательной работы требует наличия: учебных кабинетов, спортивного зала (с необходимым инвентарем), тренажерного зала (с необходимым инвентарем, включая столы для тенниса), стрелкового тира; полосы препятствий, шахматного клуба, актового зала с аппаратурой, учебно-практических лабораторий с современным оборудованием, кабинета студенческого совета, библиотеку.

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

## **РАЗДЕЛ 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
протокол №\_\_\_\_\_ от “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
решением  
Студенческого совета  
протокол №\_\_\_\_\_ от “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
\_\_\_\_\_  
“\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2023 г.

### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ** по образовательной программе среднего профессионального образования на период 2023-2027 гг.

**Екатеринбург, 2023**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	ЛР
<b>СЕНТЯБРЬ</b>					
01	Торжественная линейка «День знаний» с приглашением социальных партнеров техникума, открытие образовательного кластера «Туризм и сфера услуг» ФП «Профессионалитет»;	Обучающиеся первых курсов, кураторы	Учебные аудитории, актовый зал, музей техникума, площадка перед техникумом	Заместитель директора по ВР Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители, команда Амбассадоры Проффессионалитет.	2,4,15,16,17
01	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации.) Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители, педагог-психолог 1, 3, 4, 9 «Правовая культура»	1, 3, 4, 9
02	Классный час "День окончания Второй Мировой войны"	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Преподаватель истории, классные руководители	1, 5
03	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет	1, 2

04	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Классные руководители	4,16,17
20	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб "День брокколи"	Обучающиеся 2,3 курса	актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник, представители работников правоохранительных органов, специализированных медицинских учреждений	3,8,9,10,16
20	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД	3,16
21	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Территория общежития	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД, заведующая общежитием	3,16
21	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	Обучающиеся первых курсов	городской парк по согласованию	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Професионалитета	4,7,8,9,10,16
25-22	Всероссийская акция «Внимание – Дети!»: тематические классные часы по безопасности дорожного движения	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории техникума	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл. руководители	3,4,9

28	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
28	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Актный зал, учебные аудитории	Директор, Заместитель директора, курирующий воспитание, заместитель директора, курирующий учебный процесс, классные руководители.	3,4,6,9,11,16,17
весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17
каждый понедельник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15



<b>ОКТАБРЬ</b>					
05	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор	2, 4,5,6,7,11
09-13	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели профессиональных дисциплин	2, 13, 14, 15
09-13	Всероссийская акция «Внимание – Дети!»: Беседа с представителем Госавтоинспекции по профилактике дорожно-транспортного травматизма	Обучающиеся всех курсов	актовый зал	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл. руководители, Начальник штаба Го и ЧС	3,4,9
12	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17

16	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватель дисциплин "Экология", "География"	2, 9, 10, 11
26	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	4,9,10,16,17
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17
весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9
весь месяц	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,9

каждый понедель ник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>НОЯБРЬ</b>					
03	Концертная программа посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	актовый зал	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет	2,4,5,6,7,11
10	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
23	Сборы Студенческого Совета	Члены Студенческого совета	Актовый зал, выезды по согласованию	Студенческий Совет Педагог-организатор	2,9,15,16,17
24	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	Кабинет 203, кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
3-8	Участие в Большом этнографическом диктанте	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	классные руководители, педагог- организатор	2, 13, 14, 15
в течение месяца	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	Районная площадка	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры	8,9

весь месяц	Гигиеническое обучение и сдача зачета по санитарному минимуму у студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственной практики	Учебные аудитории, места прохождения практики	Руководители отдела производственной практики, специалист по охране труда	4,9,13,14,15,17
весь месяц	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов	Место проведения определяется администрацией ПОО	Руководитель отдела производственной практики	4,13,14,15,17
весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9
весь месяц	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,9

весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17
каждый понедель ник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>ДЕКАБРЬ</b>					
04	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров.	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Зам. директора по ВР. Педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог	2,3
07	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
08	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, классные руководители	2,3
11-15	Новогодний турнир по волейболу с социальными партнерами техникума	Обучающиеся всех курсов, социальные партнеры	Спортивный зал	Руководитель физического воспитания	5,7,8,9,11

12	Квест "Конституция РФ"	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, актовый зал	Педагог-организатор, председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин, преподаватели учебного предмета "Обществознание"	8,9
15	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям <a href="https://clck.ru/RADAD">https://clck.ru/RADAD</a>	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Актовый зал, музей техникума, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители	2,3
18-22	Турнир по волейболу среди допризывной молодежи, курсантов ЕСВУ и кадетских классов	Обучающиеся всех курсов	Городская площадка	Руководитель физического воспитания	8,9
21	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
весь месяц	Гигиеническое обучение и сдача зачета по санитарному минимуму у студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственной практики	Учебные аудитории, места прохождения практики	Руководители отдела производственной практики, специалист по охране труда	4,9,13,14,15,17

весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9
весь месяц	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,8,9
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17
каждый понедел ник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>ЯНВАРЬ</b>					

15-19	<p>Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления;</li> <li>- Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации</li> </ul>	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог	1, 2, 3, 8, 9
25	Мероприятие посвященного празднованию Дня студента и Татьянинного дня	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Педагог-организатор, классные руководители, студенческий совет	2, 9, 10, 11
25	Первенство техникума по волейболу и стритболу, посвященный Дню Студента	Обучающиеся первых курсов	Спортивный зал	Руководитель физического воспитания	8,9
27	Участие во Всероссийской акции "Блокадный хлеб"	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 5, 6, 12
30	Студенческая конференция по утверждению состава Студенческого Совета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Актовый зал	Студенческий Совет	2,6,16,17



в течение месяца	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Россия - страна возможностей"	Обучающиеся всех курсов	Открытые площадки региональных органов власти, ведущих организаций - работодателей	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители	2, 4, 11, 13, 14, 15, 17
в течение месяца	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Большая перемена"	Обучающиеся всех курсов	Открытые площадки региональных органов власти, ведущих организаций - работодателей	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители	2, 4, 11, 13, 14, 15, 17
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9, 11, 16, 17

Каждый понедельник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,15
<b>ФЕВРАЛЬ</b>					
05-09	Проведение лекции, посвященной противодействию коррупции с участием сотрудников правоохранительных органов	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Зам. директора по ВР, Председатель комиссии по противодействию коррупции.	3,4
12-15	Всероссийская акция «Внимание – Дети!»: тематические классные часы по безопасности дорожного движения	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории техникума	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл. руководители	3,4,9
14	Организация праздника, посвященного Дню всех влюбленных	Обучающиеся всех курсов	Рекреация техникума, актовый зал	Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Професионалитета	9,11,12,16
15	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
15-21	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, площадки вне техникума по согласованию	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Кл. руководители	1,3,5,8
15-21	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, переход	педагог-организатор Кл. руководители	1,3,5,8

15-21	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	223 кабинет	педагог-организатор Кл. руководители	1,3,5,8
20	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Преподаватель-организатор ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители	1,3,5,8
21	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели физкультуры, классные руководители	1,3,5,8,9
29	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9

весь месяц	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,8,9
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17
каждый понедельник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>МАРТ</b>					
07	Концертная программа посвященная празднику «Международному женскому дню»	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет	4,11,16
11	Турнир по волейболу, в память И.В. Золотухина	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Руководитель физического воспитания	8,9
11-15	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения: «Вместе Ярче!»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватель дисциплин "Экология", "География"	2, 9, 10, 11

14	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	Кабинет 203, кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог 3,4,9,10,16,17 5,9,11,16	3,4,9,10,16,17
14	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай -Весну встречай»»	Обучающиеся первых курсов, кураторы	Городской парк по согласованию	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты	5,9,11,16
18	Классные часы "День воссоединения Крыма с Россией".	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог – организатор, классные руководители	1, 2, 5, 6, 7, 8
18-22	Всероссийская акция «Внимание – Дети!»: Беседа с представителем Госавтоинспекции по профилактике дорожно-транспортного травматизма	Обучающиеся всех курсов	актовый зал	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл. руководители, Начальник штаба Го и ЧС	3,4,9
28	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,9
в течение месяца	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Актный зал, учебные аудитории, мастерские	Ответственный за профориентационную работу	13,14,15,16

весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,8,9
весь месяц	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	7, 9,11,16,17
каждый понедель ник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>АПРЕЛЬ</b>					
15-19	Встречи с сотрудниками отдела полиции	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, Руководитель ГО и ЧС, классные руководители	2,3,17

18	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	заведующей общежитием	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
22-26	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»	1, 5, 6,7
22-26	Встречи обучающихся техникума с инспекторами пожарной части по требованиям пожарной безопасности и профилактике возгораний	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, пожарная часть	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД	2,3,9
22-26	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: Уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Территория техникум	Зам. директора по ВР Зам. директора по АХЧ	4,10
23	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД	3,16
24	Сборы Студенческого Совета	Члены Студенческого совета	Актовый зал, выезды по согласованию	Студенческий Совет Педагог-организатор	2,9,15,16,17
25	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Территория общежития	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД, заведующая общежитием	3,16

25	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,9
в течение месяца	День открытых дверей	Абитуриенты, Студенческий совет, студенты-активисты	Актный зал, учебные аудитории, мастерские	Ответственный за профориентационную работу	13,14,15,16
весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9
весь месяц	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,8,9
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17



каждый понедель ник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>МАЙ</b>					
01	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда.	Обучающиеся всех курсов	По согласованию	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители	2,4,5,16,17
01	Мероприятия посвященные празднованию Дня Победы	Обучающиеся всех курсов	онлайн	Педагог-организатор, преподаватели истории	1,5
06-07	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др.	Обучающиеся всех курсов	Открытые городские площадки	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог- организатор, классные руководители	1,5,8
08	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Актальный зал	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагог доп. образования	1,4,5,6,8
09	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, переход	Зам. директора по ВР, педагог-организатор	1,5,8
13-17	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Открытые городские площадки	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители	1,5,8

13-17	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров.	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Зам. директора по ВР. Педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог	3,4,14
23	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,14
23	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся	июнь-август	Зам. директора по ВР Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Отличившиеся за прошлый учебный год кураторы	2,16,17
в течение месяца	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Зам. директора по ВР, Председатель комиссии по противодействию коррупции	3
в течение месяца	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	городская площадка	Руководитель физического воспитания	8,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,9

весь месяц	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,8,9
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	7, 9,11,16,17
каждый понедельник	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, Классные руководители	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>ИЮНЬ</b>					
01	Международный день защиты детей: фотогалерея, оформление студенческих газет, репортажей, ведение странички в социальных сетях	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, коридор, образовательной организации, сайт, группа в социальных сетях	Педагог- организатор, члены Студенческого совета	1, 3, 7, 12
06	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы- выпускники Командообразование	Обучающиеся	актовый зал	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост	2,16,17

06	Награждение лучших студентов	Обучающиеся выпускных курсов	Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе	7,16
11	Классный час на тему: «День России»	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, конференц-зал, учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 3, 6, 7, 9
17-28	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Актный зал, спортивный зал, военные городки (по согласованию)	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ	1,3,4,5
20	Проведение заседаний Совета по профилактике правонарушений техникума и Бытового совета общежития	Обучающиеся всех курсов	кабинет заведующей общежитием	Зам. директора по ВР, социальный педагог	3,4,9,10,16,17
22	День памяти и скорби -день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Площадки города	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	2,16,17
27	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Актный зал	Заведующие отделениями	7,13,14,15,16,17
29	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Площадки города	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	1, 2, 5, 8, 9, 11

весь месяц	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители	3,9
весь месяц	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог	3,8,9
весь месяц	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	7, 9,11,16,17
весь месяц	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11,12,15
<b>ИЮЛЬ</b>					
<b>АВГУСТ</b>					
29	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов,	Обучающиеся	актовый зал	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост	2,16,17

	опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование				
29-30	<p>Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права;</li> <li>- проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»;</li> <li>- рейды по проверке санитарного состояния комнат;</li> <li>- встречи с врачом психологом и наркологом;</li> <li>- общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии</li> </ul>	Обучающиеся всех курсов	Дистанционно, территория техникума	Воспитатель общежития, классные руководители	3,8,9

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

**СОДЕРЖАНИЕ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**2023 год**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**



## **1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

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

### **1.1. Структура оценочных материалов**

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

### **1.2. Структура комплекта оценочной документации**

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

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

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

### **2.1. Организационные требования:**

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

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

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

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

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

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

## 2.2. Рекомендуемое содержание КОД

### Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
<b>В соответствии с ФГОС СПО</b>		
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Приготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
		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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
		ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
		ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
		ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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
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	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
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	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
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	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

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

### 2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

#### Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

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

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

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

**Приложение 6**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**Дополнительный профессиональный блок  
по запросу работодателя**

**Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»  
ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»**

2023 г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....</b>	
<b>Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока .....</b>	
<b>Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока .....</b>	
3.1. Учебный план .....	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства .....	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля .....	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины .....	



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

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

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

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»
		Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
<b>33.014 ПС Пекарь</b>		
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4	ПК 6.1
	ТФ В/02.4	ПК 6.2
		ПК 6.3
	ТФ В/03.4	ПК 6.4
	ТФ В/04.4	ПК 6.5

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

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

<b>Корпоративные компетенции<sup>1</sup></b>	<b>Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)</b>			<b>Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО</b>
	<b>Уровень ограниченной компетенции</b>	<b>Уровень базовый</b>	<b>Уровень мастерства</b>	
КК 01. Инициативность	-	+	-	<b>ОК 01</b>
КК 02. Бережливость	-	-	+	<b>ОК 07</b>
КК 03. Обучаемость	-	+	-	<b>ОК 03</b>
КК 04. Дисциплинированность	-	+	-	<b>ОК 02 ОК 05 ОК 10</b>

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

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

**Характеристика корпоративных компетенций**

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Инициативность	Активно реагировать на стандартные и нестандартные ситуации, ориентируясь на быстрое разрешение возникшей проблемы
КК 02. Бережливость	Сохранять целостность и функциональность оборудования и инвентаря, соблюдать сроки реализации сырья
КК 03. Обучаемость	Планировать обучение и развитие в профессиональной среде
КК 04. Дисциплинированность	Ориентироваться на порядок, качество и аккуратность при выполнении работ

**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

## РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

### 2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе		<b>Навыки:</b>
		Н.6.1.01	Подготовка, уборка рабочего места
		Н.6.1.02	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.6.1.03	Выбор, оценка качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У.6.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места
		У.6.1.02	Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		У.6.1.03	Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья
			<b>Знания:</b>
		З. 6.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
		З.6.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода

			за ними
		3.6.1.03	Характеристики сырья, требования к его качеству
		3.6.1.04	Правила хранения сырья
		3.6.1.05	Правила подготовки сырья, продуктов
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам		<b>Навыки:</b>
		Н.6.2.01	Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования
		Н.6.2.02	Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У.6.2.01	Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями
		У.6.2.02	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста
		У.6.2.03	Определять готовность теста в процессе созревания
		У.6.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ
		У.6.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
			<b>Знания:</b>
		3.6.2.01	Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		3.6.2.02	Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		3.6.2.03	Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста

		3.6.2.04	Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		3.6.2.05	Структуру и физические свойства различных видов теста
		3.6.2.06	Сущность процессов созревания теста
		3.6.2.07	Правила работы на оборудовании для приготовления теста
		3.6.2.08	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
		3.6.2.09	Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную		<b>Навыки:</b>
		Н.6.3.01	Деления теста вручную
		Н.6.3.02	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
			<b>Умения:</b>
		У.6.3.01	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		У.6.3.02	Проводить предварительную (промежуточную) расстойку
		У.6.3.03	Работать с полуфабрикатами из замороженного теста
		У.6.3.04	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
		У.6.3.05	Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов
		У.6.3.06	Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов
		У.6.3.07	Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами

			<b>Знания:</b>
		3.6.3.01	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий
		3.6.3.02	Способы разделки различных видов теста
		3.6.3.03	Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
		3.6.3.04	Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
		3.6.3.05	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
		3.6.3.06	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
		3.6.3.07	Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		<b>Навыки:</b>
		Н.6.4.01	Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Н.6.4.02	Наладки и регулирования режима работы печи
			<b>Умения:</b>
		У.6.4.01	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
		У.6.4.02	Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь
		У.6.4.03	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		У.6.4.04	Определять готовность изделий при выпечке
		У.6.4.05	Оценивать качество приготовления и безопасность



			выпеченных изделий
		У.6.4.06	Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами
			<b>Знания:</b>
		3.6.4.01	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
		3.6.4.02	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		3.6.4.03	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
		3.6.4.04	Методы определения готовности изделий при выпечке
		3.6.4.05	Правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровая компетенция)		<b>Навыки:</b>
		Н.6.5.01	Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		Н.6.5.02	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Н.6.5.03	Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве
			<b>Умения:</b>
		У.6.5.01	Использовать специализированное программное обеспечение
		У.6.5.02	Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства

			в соответствии с имеющимися условиями хранения
		У.6.5.03	Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку
			<b>Знания:</b>
		3.6.5.01	Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности
		3.6.5.02	Правила составления рецептов, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		3.6.5.03	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке
		3.6.5.04	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
		3.6.5.05	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента
		3.6.5.06	Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий
		3.6.5.07	Методы расчета выхода готовой продукции
		3.6.5.08	Нормы расхода отделочных

			полуфабрикатов на отделку поверхности изделий
--	--	--	--

### РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b> Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»	<b>354</b>	<b>224</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	160	82	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	32	16	2
ОП.11	Предпринимательская деятельность	32	16	3
ОП.12	Социальное питание	32	16	2
ОП.13	Технология трудоустройства	32	14	3
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	32	20	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	194	142	
<b>ПМ.06</b>	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	70	3
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	80	46	3
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой	36	24	3

	модуль)			
ПП.06	Производственная практика	72	72	3
<b>Итого:</b>		188	224	3

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1. Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопасным способом. 2. Приготовление теста для хлеба из ржаной муки. 3. Приготовление теста для изделий булочных. 4. Приготовление слоеного теста. Выработка изделий из дрожжевого и бездрож-жевого слоеного теста. 5. Деление теста. Округление тестовых заготовок. 6. Формование тестовых заготовок. 7. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. 8. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из	ПМ.06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	72	6	Мучной, кондитерский цех	Руководитель направления

	дрожжевого теста. 9. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. 10. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий. 11. Расчет рецептур в программе «iiko» 12. Складской учет в программе «iiko»						
--	--	--	--	--	--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**



***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>38</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>48</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий» 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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе
ПК 6.2.	Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам
ПК 6.3.	Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную
ПК 6.4.	Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия

ПК 6.5.	Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
---------	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	Подготовка, уборка рабочего места
	Н.6.1.02	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.6.1.03	Выбор, оценка качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
	Н.6.2.01	Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования
	Н.6.2.02	Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	Н.6.3.01	Деления теста вручную
	Н.6.3.02	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
	Н.6.4.01	Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	Н.6.4.02	Наладки и регулирования режима работы печи
	Н.6.5.01	Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
	Н.6.5.02	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
	Н.6.5.03	Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве
Уметь	У.6.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места
	У.6.1.02	Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
	У.6.1.03	Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья
	У.6.2.01	Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями

У.6.2.02	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста
У.6.2.03	Определять готовность теста в процессе созревания
У.6.2.04	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ
У.6.2.05	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
У.6.3.01	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
У.6.3.02	Проводить предварительную (промежуточную) расстойку
У.6.3.03	Работать с полуфабрикатами из замороженного теста
У.6.3.04	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
У.6.3.05	Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов
У.6.3.06	Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов
У.6.3.07	Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами
У.6.4.01	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
У.6.4.02	Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь
У.6.4.03	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
У.6.4.04	Определять готовность изделий при выпечке
У.6.4.05	Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий
У.6.4.06	Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами
У.6.5.01	Использовать специализированное программное обеспечение
У.6.5.02	Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
У.6.5.03	Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку

Знать	3. 6.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
	3.6.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3.6.1.03	Характеристики сырья, требования к его качеству
	3.6.1.04	Правила хранения сырья
	3.6.1.05	Правила подготовки сырья, продуктов
	3.6.2.01	Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
	3.6.2.02	Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
	3.6.2.03	Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
	3.6.2.04	Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
	3.6.2.05	Структуру и физические свойства различных видов теста
	3.6.2.06	Сущность процессов созревания теста
	3.6.2.07	Правила работы на оборудовании для приготовления теста
	3.6.2.08	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
	3.6.2.09	Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	3.6.3.01	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий
	3.6.3.02	Способы разделки различных видов теста
	3.6.3.03	Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
	3.6.3.04	Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
	3.6.3.05	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
	3.6.3.06	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
	3.6.3.07	Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста

	3.6.4.01	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
	3.6.4.02	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	3.6.4.03	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
	3.6.4.04	Методы определения готовности изделий при выпечке
	3.6.4.05	Правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	3.6.5.01	Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности
	3.6.5.02	Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
	3.6.5.03	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке
	3.6.5.04	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	3.6.5.05	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента
	3.6.5.06	Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий
	3.6.5.07	Методы расчета выхода готовой продукции
	3.6.5.08	Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности изделий

1.2.

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 194

в том числе в форме практической подготовки 142 часа

Из них на освоение МДК 06.01 80 часов

МДК 06.02 36 часов

в том числе самостоятельная работа 0 часов

практики, в том числе учебная 0 часов

производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1.-6.4. ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04	МДК 06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	140	106	80	46	-	3	-	60
ПК 6.5. ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04	МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой модуль)	48	36	36	24	-	3	-	12
	Учебная практика	-	-					-	
	Производственная практика	72	72						72



	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-						
	<b><i>Всего:</i></b>	<b><i>194</i></b>	<b><i>142</i></b>	<b><i>116</i></b>	<b><i>70</i></b>	-	-	-	<b><i>72</i></b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>МДК.06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</b>		<b>80/46</b>		
<b>Раздел 1. Сырья для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</b>		<b>14/6</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</b>	<b>Содержание</b> Классификация хлебобулочных изделий. Диетические изделия. Национальные хлебобулочные изделия.	2	ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.	
<b>Тема 1.2. Характеристика сырья и требования к его качеству</b>	<b>Содержание</b> Виды сырья. Общие сведения об основном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Общие сведения о дополнительном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Условия и сроки хранения сырья.	2	ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.	
<b>Тема 1.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство</b>	<b>Содержание</b> Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	2	ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.	
<b>Тема 1.4. Практическое занятие № 1 Моделирование ситуации по приемке сырья</b>	<b>Содержание</b> Моделирование ситуации по приемке сырья. Изучение товарных накладных и сопроводительной документации.	2	ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.	
<b>Тема 1.5. Лабораторная работа № 1 Оценка качества сырья</b>	<b>Содержание</b> Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям качества.	4	ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04	

			<b>ПК 6.1.</b>	
<b>Тема 1.6. Технологическая схема производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</b>	<b>Содержание</b> Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Организация рабочего места для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10</b> <b>КК 01-04</b> <b>ПК 6.1.</b>	
<b>Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</b>		<b>18/10</b>		
<b>Тема 2.1. Способы приготовления опары для различных видов теста</b>	<b>Содержание</b> Активация дрожжей. Виды заварок и их приготовление. Способы приготовления опары. Приготовление различных видов закваски.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10</b> <b>КК 01-04</b> <b>ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.2. Лабораторная работа № 2 Приготовление опары, закваски, заварки</b>	<b>Содержание</b> Приготовление опары (густой, жидкой), закваски, заварки	4	<b>ОК 1-5, 7, 9-10</b> <b>КК 01-04</b> <b>ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.3. Сущность процессов созревания теста</b>	<b>Содержание</b> Созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10</b> <b>КК 01-04</b> <b>ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.4. Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста</b>	<b>Содержание</b> Правила взаимозаменяемости сырья. Дозирование сырья. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста. Структура пшеничного и ржаного теста. Способы приготовления теста для пиццы. Способы введения ароматических, красящих веществ, сухих смесей в тесто. Определение готовности теста. Организация рабочего места для приготовления различных видов теста	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10</b> <b>КК 01-04</b> <b>ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.5. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании</b>	<b>Содержание</b> Оборудование для дозирования и просеивания муки. Оборудование для жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10</b> <b>КК 01-04</b> <b>ПК 6.2.</b>	

	Дежеопрокидыватели			
<b>Тема 2.6. Практическое занятие № 2 Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования</b>	<b>Содержание</b> Изучение паспортов тестоприготовительного оборудования. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.7. Практическое занятие № 3 Разработка аппаратно-технологических схем приготовления различных видов теста</b>	<b>Содержание</b> Разработка аппаратно-технологических схем приготовления дрожжевого опарного, дрожжевого безопарного теста, ржаного теста, теста для пиццы с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.8. Ассортимент и технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.</b>	
<b>Тема 2.9. Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b> Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.2.</b>	
<b>Раздел 3. Технология деления теста, формования тестовых заготовок</b>		<b>12/4</b>		
<b>Тема 3.1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и мучных изделий</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий. Ассортимент мучных изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.</b>	
<b>Тема 3.2. Способы разделки и формования теста для различных изделий</b>	<b>Содержание</b> Основные операции разделки теста, их назначение. Способы разделки теста на куски. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Формование различных видов изделий. Тестоделительные машины,	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.</b>	
<b>Тема 3.3. Практическое</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-</b>	

<b>занятие № 5 Определение массы куска теста с учетом упека и усушки</b>	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Значение точности развеса теста и допустимые отклонения в массе готовых изделий.		<b>10 КК 01-04 ПК 6.3.</b>	
<b>Тема 3.4. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы</b>	<b>Содержание</b> Требование к хлебным формам и кондитерским листам. Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов. Отделка поверхности заготовок в соответствии с технологической инструкцией. Надрезка подового хлеба и булочных изделий с помощью механических надрезчиков. Укладка полуфабрикатов на формы. Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы. Дефекты полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.</b>	
<b>Тема 3.5. Расстойка тестовых заготовок</b>	<b>Содержание</b> Расстойка теста, её значение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки. Технологические параметры для окончательной расстойки. Способы регулирования режима температуры и влажности. Способы определения окончательной расстойки, готовности полуфабрикатов к выпечке. Перерасстойка, ее признаки. Оборудование для расстойки.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.</b>	
<b>Тема 3.6. Практическое занятие № 4 Правила безопасной эксплуатации тестоделительного, тестоокруглительного оборудования, расстоечных шкафов</b>	<b>Содержание</b> Изучение устройства тестоделительного, тестоокруглительного оборудования. Тестораскаточные машины. Расстоечные шкафы. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.3.</b>	
<b>Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		<b>36/26</b>		
<b>Тема 4.1. Основные этапы выпечки тестовой заготовки</b>	<b>Содержание</b> Теплофизические основы выпечки хлеба. Упек хлеба. Величина упека. Изменения, происходящие в хлебе при выпечке – коллоидные	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	

	<p>процессы: образование твердой хлебной корки, образование мякиша, колер изделия.</p> <p>Влагообмен тесто-хлеб.</p> <p>Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке изделия - гидролиз крахмала, гидролиз белков, клейстеризация и денатурация белков.</p> <p>Методы определения готовности изделий при выпечке.</p>			
<b>Тема 4.2. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Режимы и условия выпечки различных хлебобулочных и мучных изделий.</p> <p>Оборудование, применяемое для термической обработки тестовых заготовок.</p> <p>Типы печей. Технологическая характеристика хлебопекарных печей.</p> <p>Классификация печей. Основные элементы печей.</p> <p>Меры соблюдения техники безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации хлебопекарных печей. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.</p> <p>Санитарные требования к оборудованию и помещению.</p>	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.3. Особенности выпечки формового и подового хлеба</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Особенности выпечки пшеничного формового хлеба.</p> <p>Особенности выпечки подового хлеба из пшеничной муки.</p> <p>Особенности выпечки ржаного формового хлеба.</p> <p>Особенности выпечки подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки.</p> <p>Требования к качеству готового хлеба.</p>	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.4. Особенности выпечки булочных и сдобных изделий</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Особенности выпечки булочных и сдобных изделий на листах и на поду печей.</p> <p>Выпечка сдобных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p> <p>Требования к качеству, выход готовых изделий.</p>	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.5. Особенности выпечки пиццы</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Особенности технологии приготовления различных видов пиццы: неаполитанской, римской, кальцоне.</p> <p>Особенности выпечки.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий.</p>	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	

<b>Тема 4.6. Практическое занятие № 5 Разработка аппаратно-технологических схем приготовления различных изделий</b>	<b>Содержание</b> Разработка аппаратно-технологических схем приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Описание требований к качеству.	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.7. Лабораторная работа № 3 Выпечка хлеба формового из муки высшего и первого сортов</b>	<b>Содержание</b> Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	<b>6</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.8 Лабораторная работа № 4 Выпечка хлеба подового из муки ржаной обойной</b>	<b>Содержание</b> Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	<b>6</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.9 Лабораторная работа № 5 Выпечка булочных и сдобных изделий</b>	<b>Содержание</b> Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	<b>6</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
<b>Тема 4.9 Лабораторная работа № 6 Выпечка национальных мучных изделий и пиццы</b>	<b>Содержание</b> Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	<b>6</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.4.</b>	
			<b>Итого по МДК.06.01</b>	<b>80/46</b>
<b>МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой модуль)</b>		<b>36/24</b>		
<b>Тема 1.1. Основные принципы, методы и свойства информационно-</b>	<b>Содержание</b> Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04</b>	

<b>коммуникационных технологий</b>	управлении предприятиями питания и услуг.		<b>ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.2. Системы автоматизации пекарни</b>	<b>Содержание</b> Характеристика существующих систем автоматизации пекарни: FUSION POS, Yuma, r_keeper, iiko, Presto, Paloma365, iSOK, Tillypad, SmartTouch POS	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.3. Особенности программы «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.4. Настройка программы «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko»	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.5. Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.6. Сервисные услуги программы «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Сервисные услуги программы «iiko»	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.7. Практическое занятие № 1 Расчет производственных рецептур в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Нормы взаимозаменяемости сырья. Расчет количества замененного сырья по ТТК.	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.8. Практическое занятие № 2 Расчет рецептур хлеба в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Расчет рецептур для производства различных видов хлеба	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.9. Практическое занятие № 3 Расчет рецептур хлебобулочных изделий в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	2	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	



<b>Тема 1.10. Практическое занятие № 4 Расчет рецептур мучных изделий в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.11 Практическое занятие № 5 Разработка ассортимента хлеба в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Составление ассортимента хлеба для пекарни	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.12 Практическое занятие № 6 Разработка ассортимента хлебобулочных изделий в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Составление ассортимента хлебобулочных изделий для столовой	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.13 Практическое занятие № 7 Разработка ассортимента мучных изделий в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Составление ассортимента мучных изделий для кафе	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.14 Практическое занятие № 8 Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.15 Практическое занятие № 9 Расчет себестоимости мучных изделий в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Расчет себестоимости мучных изделий	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.16 Практическое занятие № 10 Расчет упека и усушки в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Расчет упека и усушки хлеба, хлебобулочных, мучных изделий	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Тема 1.17 Практическое занятие № 11 Ведение учета продуктов на складе в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Работа с модулем складского учета	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	

<b>Тема 1.18 Практическое занятие № 12 Составление заявок на сырье, продукты в программе «iiko»</b>	<b>Содержание</b> Составление заявок на сырье с учетом имеющихся запасов	<b>2</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.5.</b>	
<b>Всего по МДК.06.02</b>				<b>36/24</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>6</b>
<b>Производственная практика</b> Виды работ: 13. Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопасным способом. 14. Приготовление теста для хлеба из ржаной муки. 15. Приготовление теста для изделий булочных. 16. Приготовление слоеного теста. Выработка изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. 17. Деление теста. Округление тестовых заготовок. 18. Формование тестовых заготовок. 19. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. 20. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста. 21. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. 22. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий. 23. Расчет рецептур в программе «iiko» 24. Складской учет в программе «iiko»		<b>72</b>	<b>ОК 1-5, 7, 9-10 КК 01-04 ПК 6.1.-6.5.</b>	
<b>Всего:</b>		<b>194</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Плакатница	Стандартный

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дегустационные столы	складные, размер не менее 1200x800
2	Стеллаж	не более 1000*1000*2000
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Стулья	штабелируемые
4	Шкаф гардеробный	2-ух секционный, с запирающим на ключ каждой секции, крашенный металл, 350*400*1800
5	Стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не менее 1200 мм
6	Стул преподавателя	поворотный, Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
7	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 86"" Разрешение экрана - Не

		менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
8	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие
9	МФУ	"Принтер - наличие Сканер - наличие Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ- 45, USB - наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
10	Весы товарные электронные	Электронные, платформа нерж сталь, предел взвешивания 100 кг, 220В
11	Весы порционные	НПВ 2кг, точн. 0,5г, платф. Нерж сталь, ЖК дисплей, питание аккумуля., пылевлагозащитный кожух
12	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1200*600*850, борт
13	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1400*700*850
14	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 1600*600*850, борт

15	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 600*600*850
16	Стол производственный	центральный, полностью нерж сталь, внизу полка- сплошная нерж сталь, 1800*700*850
17	Стол производственный	полностью нерж сталь, внизу обвязка с 3-ех сторон, нерж сталь, 1000*750*850
18	Мукопросеиватель	вибрационный, объем бункера 40л,производительность 150 кг/сут, 0,18кВт/380В
19	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	габариты 500*800*350
20	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	настольное исполнение, столешница из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2 мм, корпус из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В. Толщина стеклокерамики 6мм. 9 уровней
21	Пароконвекционная печь	10 уровней 600*400, пароувлажнение, электронная панель управления, максимальная температура 260 град.С
22	Расстоечный шкаф	12 уровней 600*400, автономная работа
23	Печь для пиццы на дровах	диапазон рабочих температур от 90 до 500 С.Толщина подовых плит 5 см, подовые плиты сменные, Толщина стенок печи с теплоизоляцией 20 см, 4 слоя теплоизоляциислужбы Внутренний диаметр печи 80 см Внешний диаметр печи 115 см Высота свода 40 см Ширина устья 45 см Диаметр дымохода 18 см Вес печи 700 кг Вес стола 200 кг Производительность

		пицц/час 90 шт. Вмещаемое количество пицц от 2- 5 шт., в зависимости от размера пиццы. Материал печи огнеупорная высокоглиноземистая армированная керамика. В комплекте открытая подставка. Гидрофилтр, встраиваемый в систему вентиляции, Зонт вытяжной для печи
24	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	вместимость 4 пиццы, диаметром до 34 см, температурный режим до 400 град.С, корпус нержавеющей сталь. Зонт вытяжной для печи по габаритам
25	Шкаф низкотемпературный	внутренний объем 700 литров, корпус нержавеющей сталь, температурный режим -18-25 град.С; 2двери
26	Шкаф среднетемпературный	внутренний объем 700 литров, температурный режим 0..+6 град.С, корпус нерж сталь, 1 дверь и 2 ящика
27	Шкаф шоковой заморозки	10 уровней GN 1/1, 380В, время охлаждения 90/240 мин, термощуп в комплекте
28	Тестораскаточная машина настольная	электрическая, настольная, производительность 35 кг/ч
29	Тестораскаточная машина напольная	Напольная тестораскаточная машина со складными рабочими столами. Реверсирование направления движения выполняется посредством джойстика. Защитные покрытия цилиндров (решётки) из нержавеющей стали, оборудованы микровыключателем безопасности и газовой пружиной. Габариты 2430x910x1291мм, 380В, 0,

		55кВт, управление джойстиком, лента 550х1000мм, зазор между цилиндрами 0, 2-40 мм
30	Дегидратор	10 уровней, 10 решеток в комплекте ,размер решеток 396х396мм, температура 30-70°C, таймер до 15ч, уровень шума 42dB, материал корпуса и решеток нерж. Сталь
31	Ферментатор настольный	объем чаши 17л., рабочий объем 10 кг, сетевое подключение к панели, контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков, визуальная и акустическая сигнализация, диапазон температуры (в помещении): 0-43 градуса, холодильник с пылевым фильтром, внутренние стенки чаши с противообледенительной системой, вся отделка из нержавеющей стали
32	Стол для пиццы с каменной столешницей	витрина для ингредиентов GN (1/6H) в комплекте, КАМЕНЬ столешница, охл.(+2+10), длина до 2 000мм, глуб. камен. раб.пов. 486мм
33	Тестомес спиральный	вместимость дежи 12кг/16л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
34	Тестомес спиральный	вместимость дежи 20кг/24л, съемная дежа, 2 скор., таймер, колеса
35	Миксер	используется для приготовления любых соусов и эмульсий. Ручной миксер - Однофазный 230/50/1. Регулируемая скорость от 1500 до 14000 об/мин.
36	Миксер планетарный	дежа до 10л, 3 сменных насадки, настольный

37	Слайсер	нож 250мм, нарезка 230х240мм, толщина нарез. от 0,2 до 13мм, встроенное заточ. устр-во
38	Электрическая терка для сыра	220В
39	Стол кондитерский	Столешница бук (толщина=40мм), каркас разборный из нержавеющей стали AISI 304, обвязка, 1800*700*850
40	Шпилька кондитерская	Стеллаж-шпилька для противней. Каркас и полочки из нержавеющей стали AISI 304, 10 уровней для 10 противней 600/400
<b>Дополнительное оборудование</b>		
41	Подставка открытая под плиту	разборная подставка из трубы нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,2мм, полка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8мм. Регулируемые опоры.
42	Стол-вставка	полностью нерж сталь, внизу полка-сплошная нерж сталь, 700*600*850
43	Зонт вентиляционный с подсветкой	Выполнен из нержавеющей стали AISI 430. В комплекте лабиринтные фильтры и сливной кран. Общая длина 6000 мм, ширина зонта - 1100 мм
44	Печь низкотемпературного приготовления (копильня)	Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190л. Электронное управление с цифровым дисплеем. Датчик-щуп (до 95С). Максимальная загрузка - 45кг, объём камеры 190л. Температура приготовления до 140С и хранения до 95С. Время приготовления до 24 часов. Время копчения до 1,5 часов. Горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные



		отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха. Возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1 глубиной 65мм или 5 гастроемкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560x520x660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жироборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм
45	Мангал угольный многофункциональный	работающий на твердом топливе, 2 решетки для жарки из н/стали, 4 сетки из н/стали для стейков/рыбы, овощей, 5 уровней для сеток, 2 выдвижных ящика для золы, подъемный механизм решеток для жарки,
46	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	диаметр до 500 мм; стол - нерж сталь, габариты стола 1000*740*850
47	Льдогенератор гранулированного льда	220 В; 0, 55 кВт; R134a; воздушное охлаждение; гранулированный лед, вместимость бункера - 30 кг; производительность - 120 кг/сутки
48	Камера сборно-разборная	толщина панели 100 мм, по фактическим размерам помещения, 2 комплекта дверей, габариты 2000*4000, высота 2200, с выносной системой охлаждения: температурный режим 0...+8 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.; температурный режим - 18...-25 град.С, 380В, объем до 10 - 12 м куб.
49	Стерилизатор ножей	на 10 ножей, время стерилизации по таймеру,

		УФ вид обработки, корпус из нерж.стали, время обработки 20 - 60 минут
50	Облучатель бактерицидный	настенный
51	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	температурный режим (-2+10), 3 двери, столешница - камень, ширина стола 700 мм; 1835*700*850, борт
52	Упаковщик вакуумный	размер камеры 285х389х50мм, длина шва 260 мм, ширина шва 5 мм, глубина камеры 50 мм, 14.4 м куб/ч, настольный
53	Мясорубка электрическая	производительность до 150 кг/час, нерж сталь
54	Шприц д/наполнения колбас	механический, набор насадок для колбас различного диаметра в комплекте
55	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	1800*700*850
56	Ванна моечная 2-ух секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, ширина ванны до 700мм в комплекте с душирующим устройством
57	Ванна моечная 1-но секционная	цельнотянутая мойка, полностью нерж сталь AISI 430, борт, полочка, отверстие для смесителя, 600*700*850
58	Рукомойник с коленным включением смесителя	Габариты: 400'400'300 мм корпус из нержавеющей стали AISI 430, коленный выключатель, излив
59	Стеллаж производственный	4 полки, 4 стойки, полностью нерж сталь AISI304, длина полок до 1800, ширина до 600мм
60	Подтоварник	длина 1200мм, каркас сварной из нержавеющей стали AISI 430, столешница из нержавеющей стали AISI 430, ножки из нержавеющей трубы 40х40
61	Принтер пищевой	Скорость Цветной Печати

		64sec. per A4 size printing, Скорость печати 20 стр./мин, Двусторонняя печать Нет, Режим подачи бумаги Автоматический
62	Машина посудомоечная фронтальная	высота рабочей камеры с возможностью загрузки GN 1/1, подставка в комплекте, 220В
63	Плита индукционная настольная	1 конфорка. 3,5кВт/220В
64	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040- 10973749-2015
65	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
66	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стеллаж металлический 7 полок	Нагрузка на полку 150 кг; высота 2500 мм; ширина 1000 мм; глубина 600 мм
2	Стол металлический	Длина не более 2000 мм; высота не более 600 мм
3	Стул лаборантский на роликах	высота не более 550 мм;
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Высота не более 900; Длина не более 1200; количество розеток не более трёх
5	Табурет лабораторный на опорах	Высота не более 600
<b>Дополнительное оборудование</b>		
6	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
7	Шкаф для одежды	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
8	Тумба подкатная высокая	Высота не более 830 мм; ширина не более 600 мм;

		глубина не более 500 мм
9	Стол письменный	Высота не более 900 мм; Длина не более 1800 мм
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
10	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не менее 75" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Рельсовая система досок - Наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		
11	Ноутбук	Диагональ экрана - Не менее 16"; ОЗУ не менее 8 Гб; интерфейсы Wi-Fi Bluetooth, выходы USB, HDMI
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
12	Шкаф вытяжной	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота, мм:2050, столешница нержавеющая сталь
13	Печь сушильная	Рабочая температура от +50°C до +200°C; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В
14	Печь муфельная	Температура в рабочем пространстве 1100 °C; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В
15	Аналитические весы	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел

		взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г
16	Центрифуга	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл
17	Аквадистиллятор	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Диапазон измерения Brix: 0.0...10.0%; Точность $\pm 0.2\%$ ; Минимальная индикация Brix: 0.1%
19	Анализатор качества молока	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м <sup>3</sup>
20	Влагомер	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С
21	Овоскоп	10 ячеек; Сетевое и автономное питание
22	Люминоскоп	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении
23	Ионометр	Диапазон значений рNO <sub>3</sub> от 0,3 до 4,3; Диапазон значений C(NO <sub>3</sub> ) 10 <sup>-4</sup> до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0; Сетевое и автономное питание от встроенного аккумулятора с автоматической

		подзарядкой
24	Ph - метр	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация; Питание от электрической сети 220 В или встроенного аккумулятора с автоматической подзарядкой; Совместимость с разъемом BNC для электродов
25	Термометры прямые	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть
26	Вискозиметр капиллярный	Диапазон измерения вязкости, мм <sup>2</sup> /с <sup>2</sup> от 0,6 до 3
27	Микроскоп стереоскопический	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Революционное устройство на 4 объектива
28	Мешалка магнитная без нагрева	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте
29	Мешалка магнитная с нагревом	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнитный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя
30	Химическая электроплитка	диапазон температур - комн. – 340 °С; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт; ЖК-дисплей для отображения фактической температуры; возможность подключения внешнего термодатчика
<b>Дополнительное оборудование</b>		
31	Стол для весов	Столешница - гранит.

		Высота не более 900мм; ширина не более 600 мм
32	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
33	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
34	Шкаф для приборов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
35	Шкаф для реактивов	Высота не более 2000 мм; ширина не более 600 мм; глубина не более 500 мм
36	Стол-мойка	Одна чаша из полипропилен/ламинат, глубина чаши 30см
37	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях. ТУ 9398-040- 10973749-2015
38	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е

Производственная практика реализуется в организациях предприятий питания, 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.

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., 2020 г.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
5. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 252 с.
6. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Журнал «Хлебопечение России»



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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	Оценивает качество и безопасность используемого сырья. Использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Приготавливает тесто, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в соответствии с рецептурами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Производит формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.4. Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия	Выпекать хлеб, хлебобулочные и мучные изделия в соответствии с необходимыми технологическими режимами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Использует специализированное программное обеспечение в работе	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией питания; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-непрерывно повышать квалификацию в сфере профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и коллективом в ходе прохождения преддипломной практики	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотное составление и оформление деловой переписки, общение с потребителями	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-применять принципы экологичного и устойчивого производства в профессиональной деятельности, проявлять стойкость и стрессоустойчивость в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- пользоваться современными средствами ИКТ в профессиональной среде	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- использование нормативной документации отрасли при оформлении отчета по преддипломной практике	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
КК 01. Инициативность	Активно реагировать на стандартные и нестандартные ситуации, ориентируясь на быстрое разрешение возникшей проблемы	Экспертное наблюдение выполнения практических,

		лабораторных работ
КК 02. Бережливость	Сохранять целостность и функциональность оборудования и инвентаря, соблюдать сроки реализации сырья	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
КК 03. Обучаемость	Планировать обучение и развитие в профессиональной среде	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
КК 04. Дисциплинированность	Ориентироваться на порядок, качество и аккуратность при выполнении работ	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

**2023 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 Психология и этика профессиональной деятельности

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

Учебная дисциплина «ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	владеть культурой профессионального общения	понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов
	анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации	правила, техники общения, ориентированные на потребителя;
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей
	взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	психологию коллектива особенности конфликтов в сфере общественного питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 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
<b>Раздел 1. Общая психология</b>				
<b>Тема 1.1</b> <b>Предмет, задачи и методы исследования в психологии</b>	<b>Содержание</b> Предмет, задачи и методы исследования в психологии. Понятие об основных отраслях психологии Понятие о психике. Структура психических явлений. Роль психологии профессиональной деятельности в работе сотрудников предприятий питания	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
<b>Тема 1.2</b> <b>Познавательные психические процессы</b>	<b>Содержание</b> Познавательные процессы: ощущение, восприятие, память, внимание, мышление.	2	ОК 1-7, 9,11 КК 01, КК 04	
<b>Практическое занятие №1</b> <b>Определение особенностей познавательных процессов</b>	<b>Содержание</b> Определение особенностей памяти. Упражнения на тренировку и развитие памяти Определение особенностей внимания. Свойства внимания. - Тест «Интеллектуальная лабильность». Мышление. Логические операции и основные процессы мышления	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
<b>Раздел 2. Психология личности</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Понятие личности. Типологии</b>	<b>Содержание</b> Психологическая структура личности. Психологический подход к исследованию личности. Типы личности. Темперамент. Природа темперамента. Особенности поведения разных типов личностей в профессиональной деятельности.	2	ОК 1-7, 9,11 КК 01, КК 04	
<b>Практическое занятие №2</b> <b>Определение типа темперамента</b>	<b>Содержание</b> Экстраверсия и интроверсия. - Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка.	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	

	- определение свойств темперамента			
<b>Практическое занятие №3</b> <b>Определение свойств характера</b>	<b>Содержание</b> Характер. Акцентуация характера. Формирование характера и его влияние на процесс деятельности. Определение типа акцентуации. Самоанализ.	2	ОК 2,4,6,11 КК 01, КК 04	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> -изучение дополнительной литературы по теме «Личность». - подготовка к дискуссионным обсуждениям по вопросам: «Умеем ли мы понимать друг друга», «Секрет индивидуальности»	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
<b>Раздел 3. Психология делового общения</b>				
<b>Тема 3.1 Понятие общения. Функции, виды и средства общения</b>	<b>Содержание</b> Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Общение и общительность. Потребности в общении. Общение и деятельность. Многоплановый характер общения. Характеристики личности, способствующие успешности общения.	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
<b>Практическое занятие № 4</b> <b>Организация коммуникаций</b>	<b>Содержание</b> Тренинг коммуникативных умений. Организация коммуникаций. Упражнения на коммуникацию. Ведение партнерской беседы в сфере торговли.	2	ОК 1-6 КК 01, КК 04	
<b>Практическое занятие №5</b> <b>Понимание в процессе общения</b>	<b>Содержание</b> Понимание в процессе общения. Психологические особенности делового общения и коммуникации в сфере торговли. Упражнения на коммуникацию. Исследование коммуникативных умений (тест КОС).	2	ОК 1-7 КК 01, КК 04	
<b>Практическое занятие №6</b> <b>Тренинг коммуникативных умений</b>	<b>Содержание</b> Тренинг коммуникативных умений. Ведение партнерской беседы. Игра «Потерпевшие кораблекрушение»		ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	



<b>Тема 3.2 Восприятие в общении</b>	<b>Содержание</b> Механизмы межличностного восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки..	2	ОК 4. ОК 6, ОК-11 КК 01, КК 04	
<b>Практическое занятие №7 Взаимодействия в группе</b>	<b>Содержание</b> Общение как взаимодействие. Роли и ролевые ожидания в процессе взаимодействия. Взаимодействия в группе (при работе с покупателями и в трудовом коллективе). Ролевая игра.	2	ОК 4. ОК 6 КК 01, КК 04	
<b>Раздел 4. Конфликты в организациях торговли и способы решения</b>				
<b>Тема 4.1 Практическое занятие №8 Пути разрешения конфликтной ситуации</b>	<b>Содержание</b> Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации в торговле. Решение ситуационных задач	2	ОК 1-7 КК 01, КК 04	
<b>Тема 4.2. Эмоциональная регуляция и саморегуляция в конфликте</b>	<b>Содержание</b> Эмоциональная регуляция и саморегуляция в конфликте. Способы саморегуляции. Поведение в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции.	2	ОК 1-7 КК 01, КК 04	
<b>Раздел 5 Психология коллективов и групп. Этика профессиональной деятельности</b>				
<b>Тема 5.1. Закономерности групповой деятельности</b>	<b>Содержание</b> Понятие группы. Виды групп. Состав и структура групп. Стадии и уровни развития групп. Закономерности групповой деятельности Социально-психологический климат в коллективе. Факторы благоприятного СПК.	2	ОК 1-7, 9 КК 01, КК 04	
<b>Всего:</b>		<b>32/16</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Парта ученическая	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	стул с мягким сидением	Стандартный
5	доска маркерная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	шкафы встроенные с антресолью	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Сейф	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина Г.В. Психология делового общения : учебник для среднего профессионального общения / Г.В. Бороздина. – Москва : Издательство ИНФРА-М, 2022 – 320 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 463 с.

2. Жернакова, М. Б. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

3. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 437с.

4. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

5. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

6. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с.

7. Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с.

8. Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 136 с.

9. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с.

10. Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов</p> <p>правила, техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей</p> <p>психологию коллектива</p> <p>особенности конфликтов в сфере общественного питания</p>	<p>Знает понятие личности, знает типы характеров и темпераментов, умеет определять по описанию.</p> <p>Знает техники общения, правила установления контакта, этапы общения, принципы ведения беседы с потребителями</p> <p>Знает правила поведения в конфликтной ситуации.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания</p> <p>Выполнение заданий на практических занятиях Устный опрос</p> <p>Интервью по ходу выполнения практического задания</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации</p>
Умения:		
<p>владеть культурой профессионального общения</p> <p>анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Демонстрирует владение культурой профессионального общения,</p> <p>правильно проводит анализ конфликтной ситуации, выбирает оптимальную стратегию поведения в ней</p> <p>Умеет консультировать потребителей, оказывает помощь в выборе блюд, умеет взаимодействовать при отпуске продукции</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> <p>Интервью по ходу выполнения практического задания</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Предпринимательская деятельность**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

**2023 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.11 Предпринимательская деятельность

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

Учебная дисциплина «ОП.11 Предпринимательская деятельность» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 09, 10, 11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 03 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	психологию коллектива и личности;
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы проектной деятельности;
	оформлять бизнес-план;	порядок применения современных средств информатизации в профессиональной деятельности;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы финансовой грамотности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	правила разработки бизнес-планов;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок выстраивания презентации;
	использовать современное программное обеспечение;	кредитные банковские продукты;
	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	современной научной и профессиональной терминологии в сфере предпринимательства;
	понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	принимать самостоятельные решения по вопросам совершенствования организации работы;	особенности произношения терминологии;
	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	современные тенденции в области дизайна;
	строить простые высказывания о себе и	системы управления трудовыми

	о своей профессиональной деятельности.	ресурсами в организации;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	-



## 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
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные теории предпринимательства</b>	<b>Содержание</b> История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.2</b> <b>Сущность предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание</b> Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Классификация предпринимательства.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.4</b> <b>Субъект, объект предпринимательства</b>	<b>Содержание</b> Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.5</b> <b>Предпринимательская среда</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №1:</b> Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.6</b> <b>Организационно-правовые формы предприятий</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №2:</b> Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	

	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №3:</b> Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.7</b> <b>Малый, средний и крупный бизнес</b>	<b>Содержание</b> Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.8</b> <b>Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание</b> Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №4:</b> Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.9</b> <b>Риски предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание</b> Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками,	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	

	методы финансирования рисков.			
	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №5:</b> Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.10</b> <b>Правовое регулирование предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №6:</b> Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.11</b> <b>Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.</b>	<b>Содержание</b> Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.12</b> <b>Собственное дело. Бизнес -план.</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №7-8:</b> Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение	4	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	

	организационных мероприятий. Государственная регистрация.			
<b>Всего:</b>		<b>32/16</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Маркетинга/Предпринимательской деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
6	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Стандартный
2	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Плакаты, схемы	По технической документации

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Лапина Е.Н. Татаринова М.Н., Остапенко Е.А. Основы предпринимательской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е.Н. Лапина, М.Н. Татаринова, Е.А. Остапенко. – Санкт-Петербург: Издательство Лань, 2023. – 248 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512484>

2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531105>

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515071>

4. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532114>

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532026>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"
3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)
4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»
5. Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru/>
6. Информационно-правовой портал «Гарант»
7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.
8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.
9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 303 с.
10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2023.
11. Чернопятав А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p>	<p>оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности,</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p>

<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	<p>недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
Умения:		
<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>составлять план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>



<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>оформлять документы; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно»</p> <p>выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно»</p> <p>выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
--	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Социальное питание**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

**2023 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.12 Социальное питание

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

Учебная дисциплина «ОП.12 Социальное питание» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
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	Составлять технологическую документацию на блюда;	Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;
	Приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	Особенности функциональных пищевых продуктов;
	Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	Пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи;
	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Методики составления рационов питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16

лабораторные работы	12
практические занятия	4
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

## 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
<b>Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения</b>				
<b>Тема 1.1</b> <b>Здоровое питание взрослого населения</b>	<b>Содержание</b> 1. Введение в дисциплину. 2. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура питания. Алиментарно-зависимые заболевания. 3. Здоровое питание: основные факты (ВОЗ). 4. Государственная политика в области здорового питания. 5. Основные принципы здорового питания для взрослых людей. 6. Практические рекомендации по поддержанию здорового питания.	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран</b>	<b>Содержание</b> 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран.	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b>				
<b>Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет</b>	<b>Содержание</b> 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т)	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 2.2 Особенности технологии приготовления блюд</b>	<b>Содержание</b> 1. Изменения пищевых веществ при технологической обработке.	<b>2</b>	ОК 5, 10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.2, 4.4-4.5 5.1, 5.4	

лечебного питания	2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания, технологические приемы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажения. 3. Ассортимент блюд лечебного питания.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 2.3 Пр № 1</b> <b>Разработка меню</b> <b>лечебного питания</b>	<b>Содержание</b> Практическое занятие организуется индивидуально. Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам.	<b>2</b>	ОК 1, 2, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 2.4 Рационы</b> <b>лечебно-</b> <b>профилактического</b> <b>питания</b>	<b>Содержание</b> 1. Назначение и основные требования. 2. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. 3. Характеристика и анализ рационов лечебно-профилактического питания. 4. Разработка меню лечебно-профилактического питания для завтрака и обеда, учитывая набор продуктов, входящий в каждый рацион (1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5)	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Раздел 3. Питание детей и подростков</b>				
<b>Тема 3.1 Питание детей</b> <b>и подростков</b>	<b>Содержание</b> 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков.	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 3.2 Пр № 2 Анализ</b> <b>состава и пищевой</b> <b>ценности рациона</b> <b>питания школьника</b>	<b>Содержание</b> Практическое занятие организуется индивидуально. Студенты анализируют предложенный рацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы.	<b>2</b>	ОК 1, 2, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов</b>				
<b>Тема 4.1</b> <b>Антиалиментарные</b>	<b>Содержание</b> 1. Характеристика антипищевых веществ,	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01	

<b>компоненты пищи</b>	содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.		КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты</b>	<b>Содержание</b> 1. Определения: функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, натуральный функциональный пищевой продукт. 2. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. 3. Рынок функциональных пищевых продуктов.	<b>2</b>	ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания</b>	<b>Лабораторная работа № 1</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Приготовление блюд: — Овсяная каша с яблоками, корицей и грецкими орехами — Фритата с зеленым горошком и помидорами — Сырники с морковью 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	<b>4</b>	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.4, 2.5, 2.6 ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лр № 2 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания</b>	<b>Лабораторная работа № 2</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Приготовление блюд: — Рамен с курицей — Суп-крем из чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	<b>4</b>	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лр № 3 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания</b>	<b>Лабораторная работа № 3</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Приготовление блюд: — Суфле рыбное с гречневой крупой — Бефстроганов из отварной говядины с пюре из картофеля и моркови 2. Органолептическая оценка качества блюд,	<b>4</b>	ОК 1, 4, 7, 10 ПК 2.1, 2.7, 2.8 ОК 5, 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	



	заполнение бракеражного журнала.			
<b>Всего:</b>		<b>32/16</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
39	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
40	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
41	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		

42	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
43	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
44	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В.

		Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
45	Термометр инфракрасный	инфракрасный
46	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
47	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
48	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
49	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
50	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
51	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
52	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
53	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
54	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация. Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной

		<p>нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики:</p> <p>Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130х130х135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;</p>
55	Настольный блендер	<p>Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281х210х165, объем чаши 2,9 л.</p>
56	Дегидратор	<p>Дегидратор, 521х438х432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370х385 мм, общая площадь сушки 1,43 м<sup>2</sup>; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 °С; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг</p>
57	Соковыжималка для цитрусовых	<p>Соковыжималка для цитрусовых, 120х140х210 мм, 0,11 кВт</p>
58	Гриль лавовый	<p>Гриль с вулканической лавой, 590х500х305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10</p>

		положений
59	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
60	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
61	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
62	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
63	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
64	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
65	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
66	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)
67	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт

		управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
68	Блендер Электрозэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съемный нож Управление ручное
69	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
70	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, емкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
71	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное

		Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф,50Гц
72	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
73	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи, тальятелли
74	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
75	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
76	Стол производственный	1800х600х850,допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
77	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт;



		мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
78	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
79	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
80	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
81	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
82	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях.ТУ 9398-040-10973749-2015
83	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
84	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / Под редакцией В.Т. Лапшиной . – Москва : Издательство Хлебпродинформ, 2019. – 632 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 203 с. 15
2. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 187 с.
3. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 212 с.
4. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 176 с.
5. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 268 с.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебнопрофилактического питания» (с изменениями на 27 февраля 2019 года)
2. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
3. Питайтесь с умом. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [IntelMeal.ru](http://IntelMeal.ru) : [Питайтесь с умом !](http://IntelMeal.ru)
4. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [rospotrebnadzor.ru](http://rospotrebnadzor.ru)

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	знает о принципах лечебного питания	
ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания при приготовлении	
правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания	
особенности функциональных пищевых продуктов;	называет особенности функциональных пищевых продуктов	
пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	

Методики составления рационов питания	владеет знаниями о составлении рационов питания	
Умения:		
пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	использует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	разрабатывается меню лечебного и школьного питания с учетом требований нормативной документации	
составлять технологическую документацию на блюда;	заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта	
приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	готовит блюда по технологической документации	
проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Технология трудоустройства**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

**2023 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.13 Технология трудоустройства

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

Учебная дисциплина «ОП.13 Технология трудоустройства» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда;	ключевые понятия и термины дисциплины;
	анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда;	нормативные образцы поведения личности;
	составлять резюме;	понятия и специфику профессиональной этики;
	эффективно вести себя на собеседовании;	кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе;
	использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям;	ценности корпоративной культуры;
	определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет;	реальную ситуацию на рынке труда;
	анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;	содержание понятия карьера и ее виды;
	планировать и контролировать изменения в своей карьере;	этапы карьеры и их специфику;
	оценивать предложения о работе;	принципы планирования и управления карьерой;
	определять цели жизни и нравственные ориентиры	возможные способы поиска работы;
		агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы;
		правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;
		принципы составления резюме;
		правила поведения в организации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	



## 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
<b>Раздел 1. Рынок труда и профессии</b>				
<b>Тема 1.1 Введение. Выбор профессии</b>	<b>Содержание</b> Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.2 Пр №1 Классификация профессий</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №1</b> Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям.	2	ОК 01. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.3 Обзор регионального рынка труда</b>	<b>Содержание</b> Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда.	2	ОК 1. ОК 4. КК 01 КК 03 КК 04	
<b>Раздел 2. Технологии поиска работы</b>		2		
<b>Тема 2.1 Алгоритм поиска работы</b>	<b>Содержание</b> Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно);	2	ОК 02. ОК 04. КК 01	

	<p>стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска); собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы.</p> <p>Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе.</p>		<p>KK 03</p> <p>KK 04</p>	
<p><b>Тема 2.2</b></p> <p><b>Представительские документы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма</p>	2	<p>OK 01</p> <p>OK 02</p> <p>OK03</p> <p>OK 04</p> <p>KK 01</p> <p>KK 03</p> <p>KK 04</p>	
<p><b>Тема 2.3 Пр №2 Анализ структуры резюме</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Практическое занятие №2</b></p> <p>Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме.</p>	2	<p>OK 04.</p> <p>KK 01</p> <p>KK 03</p> <p>KK 04</p>	
<p><b>Тема 2.4 Пр №3 Составление резюме</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Практическое занятие №3</b></p> <p>Составление резюме. Оценка составленного резюме.</p>	2	<p>OK 02.</p> <p>OK 04.</p> <p>KK 01</p> <p>KK 03</p> <p>KK 04</p>	
<p><b>Тема 2.5 Пр №4 Сопроводительное письмо</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Практическое занятие №4</b></p> <p>Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме</p>	2	<p>OK 03.</p> <p>OK 04.</p> <p>KK 01</p> <p>KK 03</p> <p>KK 04</p>	

<b>Тема 2.6 Пр №5</b> <b>Определение свойств личности</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №5.</b> Прохождение психологических тестов на профорientацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова).	2	OK 01 OK 02 OK03 OK 04 KK 01 KK 03 KK 04	
<b>Раздел 3. Процесс трудоустройства</b>				
<b>Тема 3.1</b> <b>Подготовка к собеседованию.</b> <b>Собеседование</b>	<b>Содержание</b> Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования.	2	OK 01 OK 02 OK03 OK 04 KK 01 KK 03 KK 04	
<b>Тема 3.2</b> <b>Самопрезентация на собеседовании</b>	<b>Содержание</b> Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная	2	OK 02. OK 04. KK 01 KK 03 KK 04	
<b>Тема 3.3</b> <b>Пр №6 Собеседование.</b> <b>Ролевая игра</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №6</b> Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности.	2	OK 02. OK 03. KK 01 KK 03 KK 04	
<b>Раздел 4. Карьера</b>				
<b>Тема 4.1 Технологии планирования карьеры</b>	<b>Содержание</b> Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры. Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров». Анализ личностные качества и неправильных действия, которые могут мешать успешному	2	OK 02. OK 04. KK 01 KK 03 KK 04	

	профессиональному развитию. Определение, что такое «профессиональный успех». Рассматриваем возможности развития профессионала.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?		4	ОК 01 КК 01 КК 03 КК 04	
<b>Тема 4.2</b> <b>Пр №7</b> <b>Построение плана карьеры</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическое занятие №7</b> Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 03. ОК 04. КК 01 КК 03 КК 04	
<b>Всего:</b>		<b>32/14</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Парта ученическая	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	стул с мягким сидением	Стандартный
5	доска маркерная	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	шкафы встроенные с антресолью	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Сейф	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Шапиро С.А., Епишкин И.А. Управление персоналом : учебное пособие (СПО) / С.А. Шапиро, И.А. Епишкин. – Москва : Издательство КноРус, 2022. – 244с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с.

2. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с

3. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

4. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знания:</b>            ключевые понятия и термины дисциплины;            нормативные образцы поведения личности;            понятия и специфику профессиональной этики;            кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе;            ценности корпоративной культуры;            реальную ситуацию на рынке труда;            содержание понятия карьера и ее виды;            этапы карьеры и их специфику;            принципы планирования и управления карьерой;            возможные способы поиска работы;            агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы;            правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;            принципы составления резюме;            правила поведения в организации</p>	<p>Знает реальную ситуацию на рынке труда            Выделяет этапы карьеры, знает принципы планирования и управления карьерой            Называет разные способы поиска работы            Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации</p>	<p>Тестирование            Устный опрос            Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания            Выполнение заданий на практических занятиях            Интервью по ходу выполнения практического задания            Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации</p>
<p><b>Умения:</b>            -осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда;            анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда;            составлять резюме;            эффективно вести себя на собеседовании;            использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям;            определять значимость таких</p>	<p>Быстро находит информацию о вакансиях;            При анализе информации о вакансиях может выделить главное, провести сравнительный анализ, не допускает ошибок при составлении резюме, грамотно проходит собеседование в смоделированной ситуации, соблюдает культуру речевого общения, умеет</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы            Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы            Интервью по ходу выполнения практического задания            Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет;</p> <p>анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;</p> <p>планировать и контролировать изменения в своей карьере;</p> <p>оценивать предложения о работе;</p> <p>определять цели жизни и нравственные ориентиры</p>	<p>планировать профессиональное развитие.</p>	
--	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.14 Технология блюд национальной кухни**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

**2023 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.14 Технология блюд национальной кухни

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

Учебная дисциплина «ОП.14 Технология блюд национальной кухни» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 07, 09, 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5	<p>- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);</p> <p>-проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;</p> <p>-оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь;</p> <p>-адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания;</p> <p>-готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;</p> <p>-профессионально применять травы и специи;</p>	<p>-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;</p> <p>-характеристику специй, пряностей, приправ;</p> <p>-правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;</p> <p>-особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд;</p> <p>-приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях;</p> <p>- различных культурных традиций, связанных с едой.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
теоретическое обучение	12
лабораторные работы	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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
<b>Тема 1.1</b> <b>Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент</b>	<b>Содержание</b> Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.2</b> <b>Русская кухня</b>	<b>Содержание</b> Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии Факторы, повлиявшие на формирование русской кухни. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.3</b> <b>Итальянская кухня</b>	<b>Содержание</b> Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	

	Особенности подачи.			
<b>Тема 1.4</b> <b>Французская кухня</b>	<b>Содержание</b> Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.5</b> <b>Паназиатская кухня</b>	<b>Содержание</b> Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы тепловой обработки Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Китайская кухня. Основа ее –многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Тема 1.6</b> <b>Латиноамериканская кухня</b>	<b>Содержание</b> Латиноамериканская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомоле. Тортильи с различными наполнителями. Напитки и десерты.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	

<b>Лабораторная работа №1 Русская кухня</b>	<b>Содержание</b> Приготовление блюд русской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лабораторная работа №2 Итальянская кухня</b>	<b>Содержание</b> Приготовление блюд итальянской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лабораторная работа №3 Французская кухня</b>	<b>Содержание</b> Приготовление блюд французской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лабораторная работа №4 Паназиатская кухня</b>	<b>Содержание</b> Приготовление блюд паназиатской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6	

			ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Лабораторная работа №5 Латиноамериканская кухня</b>	<b>Содержание</b> Приготовление блюд латиноамериканской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
<b>Всего:</b>		<b>32/20</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочий стол преподавателя	высота не более 800 мм; Длина не более 1800 мм
2	Кресло поворотное преподавателя	Регулируемая высота не более 600 мм;
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
3	Интерактивная панель	"Диагональ экрана - Не более 86" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>Дополнительное оборудование</b>		



4	Ноутбук	"Диагональ экрана - Не менее 14" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Трансформер - Наличие Сенсорный экран - Наличие Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT, LTE - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие Реестр Минпромторга - Наличие"
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
6	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат: встроенный. Температурный режим охлаждения: от 70 до 30С. Цикл охлаждения: 90 мин. Производительность цикла охлаждения: 20 кг. Температурный режим заморозки: от 70 до -180С. Цикл заморозки: 240 мин. Производительность цикла заморозки: 20 кг. Количество уровней: 5. Гастроемкости: GN 1/1. Противни: 60x40 см. Напряжение 220 В. Мощность: 3,345 кВт. Габариты: 800x860x900 мм.
7	Термометр инфракрасный	инфракрасный

8	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
9	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
10	Мясорубка	электрическая, Производительностью не менее 20 кг в час.
11	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
13	Кофемолка	Мощность от 180 Вт, система помола ротационный нож
14	Льдогенератор чешуйчатого льда	Производительность до 80 кг. в сутки
15	Коптильный пистолет	Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с, Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек., Уровень шума до 60 Дб
16	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	<p>Инновационный гомогенизатор, 182x360x498 мм, 0,95 кВт; Предназначен для обработки глубоко замороженных продуктов. Используемая технология - пакотизация.</p> <p>Комплектация: 2 контейнера из нерж. стали с крышками белого цвета; Стандартный нож из нерж. стали; Защитная резиновая крышка черного цвета; Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета; Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета; Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластик синего цвета; Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета; Ложка из хромированной нерж. стали; Инструкция по эксплуатации; Книга рецептов на 5 языках. Дополнительные характеристики:</p>

		Производительность: 15 кг/ч; Время приготовления: Порция: 20 сек.; Целый контейнер (1 л): 4 мин.; Размер контейнера: 130x130x135 мм; Максимальное заполнение: 0,8 л; Скорость двигателя: 6000 об/мин.; Оптимальная температура пакотирования: -22 °С; Давление: 1,2 бар;
17	Настольный бликсер	Мощность 700Вт, скорость 3000об/мин, размеры 281x210x165, объем чаши 2,9 л.
18	Дегидратор	Дегидратор, 521x438x432 мм, 0,6 кВт; Термостат, таймер, вентилятор, кол-во подносов 10; размер подноса 370x385 мм, общая площадь сушки 1,43 м3; материал подносов нерж. сталь AISI304; материал внешнего корпуса нерж. сталь; материал внутренней обшивки нерж. сталь; 2 двери закаленные стеклянные; таймер 99 часов; температура 35-74 оС; программа 2 режима на 1 цикл сначала высокая, затем пониженная; вес 16 кг
19	Соковыжималка для цитрусовых	Соковыжималка для цитрусовых, 120x140x210 мм, 0,11 кВт
20	Гриль лавовый	Гриль с вулканической лавой, 590x500x305мм, 5 кВт; Корпус из нерж ст. 2 зоны нагрева; 220 В; жарочная поверхность решетка; электромех. система управления; 10 положений
21	Погружной термостат	"Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт Рабочая температура от 5 °С до 99 °С с точностью 0.1°С. Нагрев 30 литров до 56° С за 45 минут Мощный водомет

		направленного действия Скорость циркуляции воды – 7,5 л/мин. Рассчитан на непрерывную работу Минимальная глубина погружения 15 см."
22	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
24	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).
25	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
26	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
27	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.
28	Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
29	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт управление и индикация Тип управления: Электронное/механическое дисплей звуковой сигнал отключения подсветка камеры Переключатели: Сенсорные/механические Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка

		Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм
30	Блендер Электроэкстрактор	Материал корпуса нерж. сталь Материал кувшина пластик Ножей-лезвий 2 Объем доп. стекл. кувшина 0.5 л Объем кувшина 0.7 л Отверстие для ингредиентов Да Потребляемая мощность 600 Вт Присоски к столу, Съёмный нож Управление ручное
31	Блендер погружной	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см.
32	Термомиксер (Многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Мощность 500 Вт, мощность нагревательного элемента от 1000 Вт, ёмкость чаши от 2,2 л., диапазон температур от 40 °С и выше
33	Профессиональный куттер-блендер с подогревом	Объем чаши: 3,7 литра. Загрузка чаши: 2,5 литра. Переменная скорость: 100-3500 об/мин. Высокая скорость: до 4500 об/мин. Обратное вращение ножа: от -100 до -500 об/мин. Температура нагрева чаши: до +140 °С Управление: электронное Мощность: 1,8 кВт. Электропитание: 230В, 1Ф, 50Гц
34	Плита индукционная WOK	настольная, в комплекте со сковородой
35	Машина для приготовления пасты ручная.	Регулируемый валик для теста 9 различных толщин, Зажим для крепления к столешнице или столу с помощью винтовых зажимов ТРИ барабана для разных видов лапши. Крепление к столу Насадки: для равиоли, спагетти, феттучине, лазаньи,

		тальятели
36	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л, из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
37	Кремер - сифон	Из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей Объем 0,25 л
<b>Дополнительное оборудование</b>		
38	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, полностью нержавеющая сталь
39	Купольная посудомоечная машина	Купольная посудомоечная машина, 746х755х1549 мм, 9,9 кВт; по кассетам от 63 до 80 шт./ч; произв. по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек; размер кассеты 500х500 мм; макс. диаметр тарелок 400 мм; макс. высота стаканов 440 мм; 380 В; электронной панелью управления с программами, сервисной автодиагностикой и автомат. циклом самоочистки; мощность ТЭНов бойлера: 6-9 кВт; мощность ТЭНов бака 3 кВт; мощность моечного насоса 0,8 кВт; температура воды на вход 10-65 °С; темп. цикла мытья при скоростном режиме 55-65 °С; темп. ополаскивания 84 °С; емкость бойлера 12 л; емкость моечного бака 24 л
40	Моечная ванна	Габариты 1200х600 мойка цельнотянутая, полностью нерж сталь, борт, полочка, отверстие для смесителя, в комплекте душирующее устройство
41	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный

		размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
42	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.
43	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
44	Набор первой медицинской помощи	Для оказания неотложной медицинской помощи в производственных условиях.ТУ 9398-040-10973749-2015
45	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	тип огнетушащего вещества-углекислотный, Способ срабатывания - ручной, Класс пожара- В, С, Е
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
46	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	ISBN: 978-5-91503-209-4

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции / А.Т. Васюкова / Москва : Издательство Кнорус, 2023. – 322 с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1.Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 179 с.

2. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 695 с.

#### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;</li> <li>-характеристику специй, пряностей, приправ;</li> <li>-правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;</li> <li>-особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд;</li> <li>-приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях;</li> <li>- различных культурных традиций, связанных с едой.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает особенности национальных кухонь</li> <li>- воспроизводит характеристику и назначение специй, пряностей, приправ</li> <li>- демонстрирует правильную обработку сырья</li> <li>- учитывает особенности приготовления, подачи национальных блюд</li> <li>- воспроизводит знания различных приемов тепловой обработки национальных блюд</li> <li>- владеет знаниями различных традиций, связанных с едой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольная работа</li> <li>- тестирование</li> <li>- составления конспекта</li> </ul>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);</li> <li>-проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;</li> <li>-оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь;</li> <li>-адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания;</li> <li>-готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;</li> <li>-профессионально применять травы и специи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит подготовку сырья</li> <li>- правильно проводит тепловую обработку</li> <li>- демонстрирует навыки оформления блюд</li> <li>- умеет адаптировать рецептуры</li> <li>- умеет готовить блюда по рецептам</li> <li>- профессионально применяет травы и специи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение ситуационных задач</li> <li>- практические работы</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий</li> <li>- компьютерное моделирование технологического процесса</li> </ul>